



GAS RANGE

USER'S GUIDE

Please read this guide thoroughly before operating and keep it handy for reference at all times.

COCINA DE GAZ

GUÍA PARA EL USO

Lea detenidamente estas instrucciones antes utilizar y guárdelas como referencia para el futuro.

CUISINIÈRE À GAZ

GUIDE D'UTILISATION

Veuillez lire le manuel d'utilisation avec soin avant l'utilisation et gardez-le en lieu sûr pour référence ultérieure.

Models/Modelos/Modèles

LRG30855ST
LRG30355ST
LRG30355SW
LRG30355SB

To contact LG Electronics, 24 hours a day, 7 days a week:

1-800-243-0000

Or visit us on the Web at: ***us.lge.com***

Para comunicarse con LG Electronics, 24 horas al día, 7 días a la semana:

1-800-243-0000

O visítenos en la Web en: ***us.lge.com***

Si vous désirez contacter LG Electronics, 24 heures sur 24, 7 jours sur 7 :

1-800-243-0000

Ou visitez notre site Web : ***us.lge.com***



INTRODUCTION

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

What to Do if You Smell Gas	3
Anti-Tip Device	3
Basic Safety Precautions	4-8

OPERATING INSTRUCTIONS

Using the Surface Burners	9, 10
Control Panel—Convection Models	11
Control Panel—Non-Convection Models	12
Using the Oven	13-16
Using the Clock and Timer	17
Using the Timed Baking and Roasting Features	18, 19
Using the Probe (on convection models)	19, 20
Using the Convection Oven (on some models)	21-24
Using the Timed Convection Baking and Roasting Features (on some models)	25, 26
Special Features of Your Oven Control	26, 27
Using the Sabbath Feature	28, 29
How to Adjust the Oven Thermostat	30
Baking Tip	30
Using the Electric Warming Drawer	31, 32
Using the Self-Cleaning Oven	33, 34

CARE AND CLEANING

Care and Cleaning	35
Burner Caps and Heads	36
Burner Grates	37
Cooktop Surface	37
Stainless Steel Surfaces	38
Oven Air Vents	38
Control Panel	38
Front Manifold Panel and Knobs	38
Oven Door	39
Oven Bottom	39
Broiler Pan and Grid	40
Oven Shelves and Drawer Racks	40
Oven Light Replacement	40
Removable Warming Drawer	41

TROUBLESHOOTING

Before Calling for Service	42-45
--------------------------------------	-------

WARRANTY

Product Registration Information	47
--	----

THANK YOU!

Congratulations on your purchase
and welcome to the LG family.

Your new LG Gas Range
combines precision cooking
features with simple operation and
stylish design. By following the
operating and care instructions
in this manual, your range will
provide you with many years of
reliable service.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

⚠ WARNING For your safety, the information in this manual must be followed to minimize the risk of fire or explosion, electric shock, or to prevent property damage, personal injury, or death.

⚠ WARNING: ANTI-TIP DEVICE



- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP DEVICES PACKED WITH RANGE
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS



⚠ WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ANTI-TIP DEVICE

All ranges can tip and injury could result.

To prevent accidental tipping of the range, attach it to the wall by installing the supplied Anti-Tip device.

To check if the device is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The Anti-Tip device should engage and prevent the range from tipping over.

If you pull the range out from the wall for any reason, make sure the device is properly

engaged when you push the range back against the wall. If it is not, there is a possible risk of the range tipping over and causing injury if you or a child stand, sit or lean on an open door.

Please refer to the Anti-Tip device information in this manual. Failure to take this precaution could result in tipping of the range and injury.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances, namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels. Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

SAFETY PRECAUTIONS

Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to shut it off if necessary.

- Have your range installed and properly grounded by a qualified installer, in accordance with the Installation Instructions. Any adjustment and service should be performed only by qualified gas range installers or service technicians.
- Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual. All other service should be referred to a qualified technician.
- Plug your range into a 120-volt grounded outlet only. Do not remove the round grounding prong from the plug. If in doubt about the grounding of the home electrical system, it is your personal responsibility and obligation to have an ungrounded outlet replaced with a properly grounded, three-prong outlet in accordance with the National Electrical Code. Do not use an extension cord with this appliance.
- Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations to prevent poor air circulation.
- Be sure all packaging materials are removed from the range before operating it to prevent fire or smoke damage should the packaging material ignite.
- Be sure your range is correctly adjusted by a qualified service technician or installer for the type of gas (natural or LP) that is to be used. Your range can be converted for use with either type of gas. See the Installation Instructions.

WARNING: These adjustments must be made by a qualified service technician in accordance with the manufacturer's instructions and all codes and requirements of the authority having jurisdiction. Failure to follow these instructions could result in serious injury or property damage. The qualified agency performing this work assumes responsibility for the conversion.

- After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use. Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such type of use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- Do not leave children alone or unattended where a range is hot or in operation. They could be seriously burned.
- Do not allow anyone to climb, stand or hang on the oven door, warming drawer, or cooktop. They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- **CAUTION:** Items of interest to children should not be stored in cabinets above a range or on the backsplash of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING: NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- Never wear loose fitting or hanging garments while using the appliance. Be careful when reaching for items stored in cabinets over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with flame or hot oven surfaces and may cause severe burns.
 - Do not store flammable materials in an oven, a warming drawer, or near a cooktop.
 - Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
 - Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range.
 - Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan. Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface burner by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher. Flame in the upper oven or lower oven drawer can be smothered completely by closing the oven door or drawer and turning the control to off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- Let the burner grates and other surfaces cool before touching them or leaving them where children can reach them.
 - Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range under the warming drawer, or kick panel.
 - Large scratches or impacts to glass doors can lead to broken or shattered glass.

SURFACE BURNERS

Use proper pan size—avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to cover burner grates. To avoid spillovers, make sure cookware is large enough to contain the food properly. This will both save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.

- Always use the **LITE** position when igniting the top burners and make sure the burners have ignited.
- Never leave the surface burners unattended at high flame settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire.
- Adjust the top burner flame size so it does not extend beyond the edge of the cookware. Excessive flame is hazardous.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

SURFACE BURNERS (continued)

- Use only dry pot holders—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders come near open flames when lifting cookware. Do not use a towel or other bulky cloth in place of a pot holder.
- When using glass cookware, make sure it is designed for top-of-range cooking.
- To minimize the possibility of burns, ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- Carefully watch foods being fried at a high flame setting.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Do not leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating or as fats melt slowly.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep-fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- Do not flame foods on the cooktop. If you do flame foods under the hood, turn the fan on.
- Do not use a wok on the cooking surface if the wok has a round metal ring that is placed over the burner grate to support the wok. This ring acts as a heat trap, which may damage the burner grate and burner head. Also, it may cause the burner to work improperly. This may cause a carbon monoxide level above that allowed by current standards, resulting in a health hazard.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- Do not leave plastic items on the cooktop—they may melt if left too close to the vent.
- Keep all plastics away from the surface burners.
- To avoid the possibility of a burn, always be certain that the controls for all burners are at the **OFF** position and all grates are cool before attempting to remove them.
- If range is located near a window, do not hang long curtains that could blow over the surface burners and create a fire hazard.
- If you smell gas, turn off the gas to the range and call a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- Always turn the surface burner controls off before removing cookware.
- Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

COOK MEAT AND POULTRY THOROUGHLY

Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F. Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

ELECTRIC WARMING DRAWER

- The purpose of the warming drawer is to hold hot cooked foods at serving temperature. Always start with hot food; cold food cannot be heated or cooked in the warming drawer.
- Do not use the drawer to dry newspapers. If overheated, they can catch on fire.
- Do not leave paper products, plastics, canned food, or combustible materials in the drawer.
- Never leave jars or cans of fat drippings in or near your drawer.
- Do not warm food in the drawer for more than two hours.
- **Do not touch the heating element or the interior surface of the drawer.** These surfaces may be hot enough to burn. **REMEMBER:** The inside surface of the drawer may be hot when the drawer is opened.
- Use care when opening the drawer. Open the drawer slightly and let hot air or steam escape before removing or replacing food. Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- Do not use aluminum foil to line the warming drawer. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and it could damage the interior finish.

SELF-CLEANING OVEN

- Be sure to wipe off excess spillage before self-cleaning operation.
- Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, broiler grid, all cookware, probe and any aluminum foil.
- Nickel oven shelves should be removed from the oven before beginning the self-clean cycle.
- Clean only parts listed in this User's Guide.
- Do not clean the door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- If the self-cleaning mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.



IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE

OVEN

Stand away from the range when opening the door of a hot oven. The hot air and steam that escape can cause burns to hands, face and eyes.

- Do not use the oven for a storage area. Items stored in the oven can ignite.
 - Keep the oven free from grease buildup.
 - Place the oven shelves in the desired position while the oven is cool.
 - Pulling out the shelf to the stop-lock is a convenience in lifting heavy foods. It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls. The lowest position is not designed to slide.
- ⚠ WARNING:** NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire shelf with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Do not use cooking or roasting bags in the oven, follow the manufacturer's directions.
 - Do not use your oven to dry newspapers. If overheated, they can catch fire.
 - Use only glass cookware that is recommended for use in gas ovens.
 - Always remove the broiler pan from range as soon as you finish broiling. Grease left in the pan can catch fire if oven is used without removing the grease from the broiler pan.
 - When broiling, if meat is too close to the flame, the fat may ignite. Trim excess fat to prevent excessive flare-ups.
 - Make sure the broiler pan is in place correctly to reduce the possibility of grease fires.
 - If you should have a grease fire in the broiler pan, press the **CLEAR/OFF** pad, and keep the oven door closed to contain fire until it burns out.
 - For safety and proper cooking performance, always bake and broil with the oven door closed.
- Do not heat unopened food containers. Pressure could build up and the container could burst, causing an injury.
 - Do not use aluminum foil anywhere in the oven except as described in this manual. Misuse could result in a fire hazard or damage to the range.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE GAS SURFACE BURNERS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

BEFORE LIGHTING A GAS BURNER

- Make sure all burners are in place.
- Make sure all grates on the range are properly placed before using any burner.

AFTER LIGHTING A GAS BURNER

- Do not operate the burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

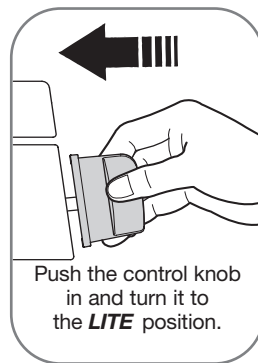
- Be sure the burners and grates are cool before you place your hand, a pot holder, cleaning cloths or other materials on them.

IN CASE OF POWER FAILURE

In case of a power failure, you can light the gas surface burners on your range with a match. Hold a lit match to the burner, then push in and turn the control knob to the **LITE** position. Use extreme caution when lighting burners this way. Surface burners in use when an electrical power failure occurs will continue to operate normally.

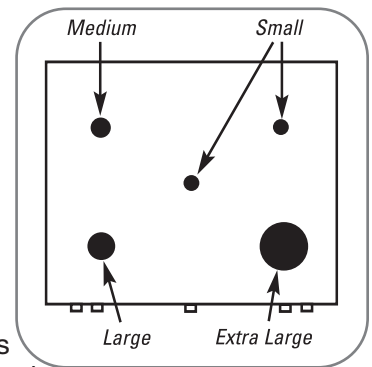
HOW TO LIGHT A GAS SURFACE BURNER

- Make sure all the surface burners are placed in their respective positions.
- Push the control knob in and turn it to the **LITE** position.
- You will hear a little **clicking** noise—the sound of the electric spark igniting the burner.
- Turn the knob to adjust the flame size. If the knob stays at **LITE**, it will continue to click.
- When one burner is turned to **LITE**, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.



SEALED GAS BURNERS

Your gas range cooktop has five sealed gas burners. They offer convenience, cleanability and flexibility to be used in a wide range of cooking applications.

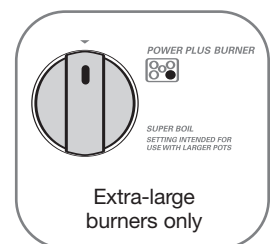


The smallest burners are in the right rear and center positions. These burners can be turned down to **LO** for a very low simmer setting. They provide precise cooking performance for delicate foods such as sauces or foods that require low heat for a long cooking time.

The medium (left rear) and the large (left front) burners are the primary burners for most cooking. These general-purpose burners can be turned down from **HI** to **LO** to suit a wide range of cooking needs.

The extra large burner (right front) is the maximum output burner. Like the other four burners, it can be turned down from **HI** to **LO** for a wide range of cooking applications.

This burner is also designed to quickly bring large amounts of liquid to a boil. It has a special **SUPER BOIL™** setting designed to be used with cookware 10 inches or larger in diameter.



OPERATING INSTRUCTIONS

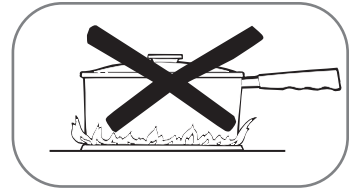
USING THE GAS SURFACE BURNERS

HOW TO SELECT FLAME SIZE

For safe handling of cookware, never let the flames extend up the sides of the cookware.

Watch the flame, not the knob, as you reduce heat. When fast heating is desired, the flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

Flames larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating of the cookware and could be hazardous.



TOP-OF-RANGE COOKWARE

Aluminum: Medium-weight cookware is recommended because it heats quickly and evenly. Most foods brown evenly in an aluminum skillet. Use saucepans with tight-fitting lids when cooking with minimum amounts of water.

Cast-Iron: If heated slowly, most skillets will give satisfactory results.

Enamelware: Under some conditions, the enamel of some cookware may melt. Follow cookware manufacturer's recommendations for cooking methods.

Glass: There are two types of glass cookware—those for oven use only and those for top-of-range cooking (saucepans, coffee and teapots). Glass conducts heat very slowly.

Heatproof Glass Ceramic: Can be used for either surface or oven cooking. It conducts heat very slowly and cools very slowly. Check cookware manufacturer's directions to be sure it can be used on gas ranges.

Stainless Steel: This metal alone has poor heating properties and is usually combined with copper, aluminum or other metals for improved heat distribution. Combination metal skillets usually work satisfactorily if they are used with medium heat as the manufacturer recommends.

USING A WOK

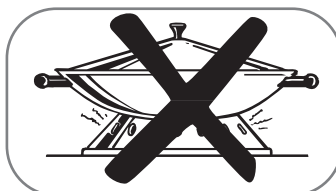
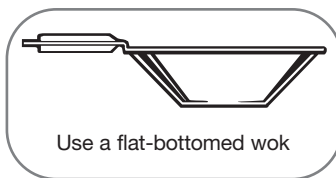
We recommend that you use a 14-inch or smaller flat-bottomed wok.

Make sure the wok bottom sits flat on the grate. They are available at your local retail store.

Only a flat-bottomed wok should be used.

Do not use a wok support ring. Placing the ring over the burner or grate may cause the burner to work improperly, resulting in carbon monoxide levels above allowable standards.

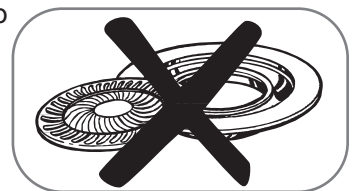
This can be hazardous to your health.



STOVE-TOP GRILLS

Do not use stove top grills on your sealed gas burners. If you use the stove top grill on the sealed gas burner, it will cause incomplete combustion and can result in exposure to carbon monoxide levels above allowable current standards.

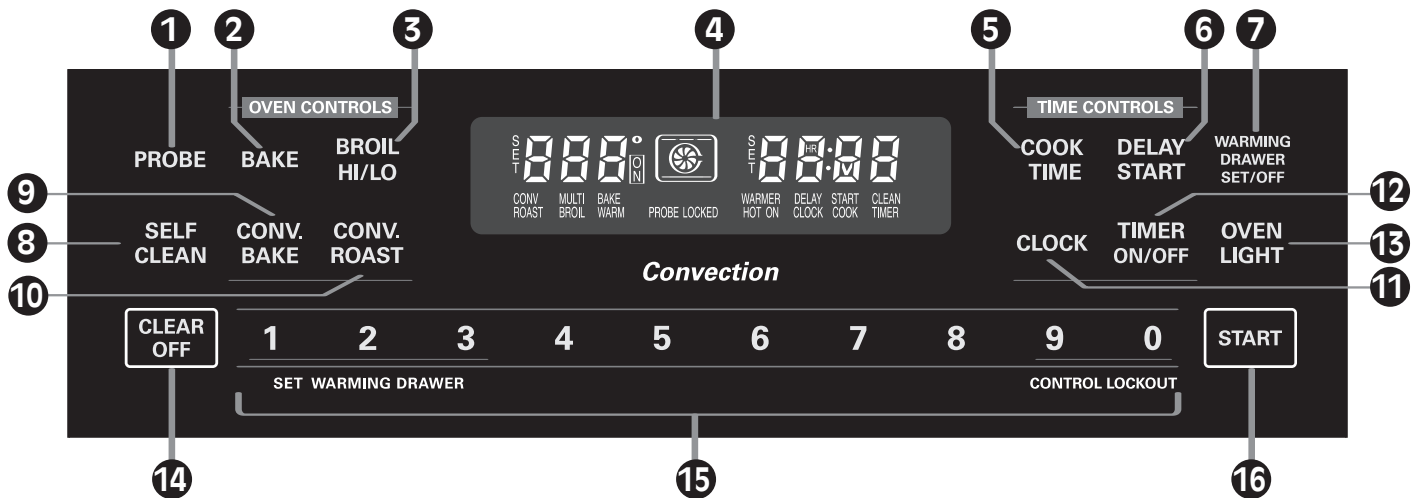
This can be hazardous to your health.



OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL—CONVECTION MODELS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



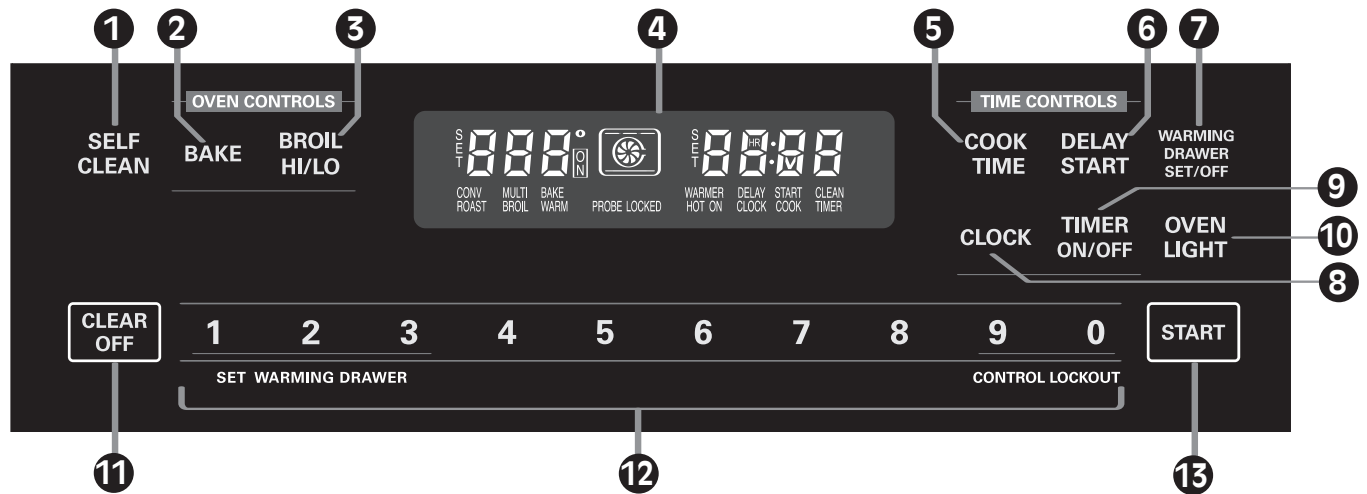
OVEN CONTROL, CLOCK, AND TIMER FEATURES

- 1 PROBE PAD:** Touch this pad to select the probe function.
- 2 BAKE PAD:** Touch this pad to select the bake function.
- 3 BROIL HI/LO PAD:** Touch this pad to select the broil function.
- 4 DISPLAY:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations. It will also show warming drawer settings.
NOTE: If “F– and a number or letter” flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.
If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.
The time of day will flash in the display when there has been a power outage. Reset the clock.
If “Err” appears in the display, you have tried to set a time or temperature outside of the control’s limits. Touch **CLEAR/OFF** pad and enter a new setting.
Touch the **CLEAR/OFF** pad. Allow oven to cool for one hour. Put oven back into operation. If function error code repeats, disconnect power to range and call for service.
- 5 COOK TIME PAD:** Touch this pad and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 6 DELAY START PAD:** Use along with **COOK TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 7 WARMING DRAWER PAD:** Touch this pad and then touch number pads 1–3 to use the warming drawer. See the *Using the Electric Warming Drawer* section.
- 8 SELF CLEAN PAD:** Touch this pad to select self-cleaning function. See the *Using the Self-Cleaning Oven* section.
- 9 CONVECTION BAKE PAD:** Press to select baking with the convection function.
- 10 CONVECTION ROAST PAD:** Press to select roasting with the convection function.
- 11 CLOCK PAD:** Press before setting the time of day.
- 12 TIMER ON/OFF PAD:** Press to select the timer feature.
- 13 OVEN LIGHT PAD:** Touch this pad to turn the oven light on or off.
- 14 CLEAR/OFF PAD:** Touch this pad to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.
- 15 NUMBER PADS:** Use to set any function requiring numbers such as time of day on the clock, timer, oven temperature, internal food temperature, start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 16 START PAD:** Must be touched to start any cooking or cleaning function, and warming drawer settings.

OPERATING INSTRUCTIONS

CONTROL PANEL—NON-CONVECTION MODELS

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



OVEN CONTROL, CLOCK, AND TIMER FEATURES

- 1 SELF CLEAN PAD:** Touch this pad to select self-cleaning function. See the *Using the Self-Cleaning Oven* section.
- 2 BAKE PAD:** Touch this pad to select the bake function.
- 3 BROIL HI/LO PAD:** Touch this pad to select the broil function.
- 4 DISPLAY:** Shows the time of day, oven temperature, whether the oven is in the bake, broil or self-cleaning mode and the times set for the timer or automatic oven operations. It will also show warming drawer settings.
NOTE: If “F- and a number or letter” flash in the display and the oven control signals, this indicates a function error code.
If your oven was set for a timed oven operation and a power outage occurred, the clock and all programmed functions must be reset.
The time of day will flash in the display when there has been a power outage. Reset the clock.
If “Err” appears in the display, you have tried to set a time or temperature outside of the control’s limits.
Touch **CLEAR/OFF** pad and enter a new setting.
Touch the **CLEAR/OFF** pad. Allow oven to cool for one hour. Put oven back into operation. If function error code repeats, disconnect power to range and call for service.
- 5 COOK TIME PAD:** Touch this pad and then touch the number pads to set the amount of time you want your food to cook. The oven will shut off when the cooking time has run out.
- 6 DELAY START PAD:** Use along with **COOK TIME** or **SELF CLEAN** pads to set the oven to start and stop automatically at a time you set.
- 7 WARMING DRAWER PAD:** Touch this pad and then touch number pads 1–3 to use the warming drawer. See the *Using the Electric Warming Drawer* section.
- 8 CLOCK PAD:** Press before setting the time of day.
- 9 TIMER ON/OFF PAD:** Press to select the timer feature.
- 10 OVEN LIGHT PAD:** Touch this pad to turn the oven light on or off.
- 11 CLEAR/OFF PAD:** Touch this pad to cancel ALL oven operations except the clock, timer and warming drawer settings.
- 12 NUMBER PADS:** Use to set any function requiring numbers such as time of day on the clock, timer, oven temperature, internal food temperature, start time and length of operation for timed baking and self-cleaning.
- 13 START PAD:** Must be touched to start any cooking or cleaning function, and warming drawer settings.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

BEFORE YOU BEGIN

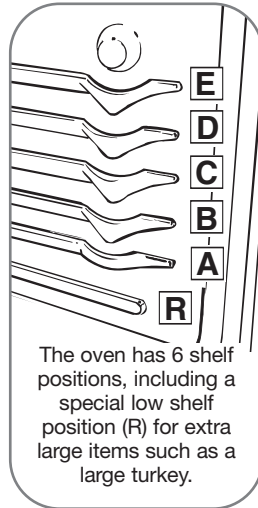
The shelves have stop-locks, so that when placed correctly on the shelf supports (A through E), they will stop before coming completely out, and will not tilt.

When placing and removing cookware, pull the shelf out to the bump on the shelf support.

To remove a shelf, pull it toward you, tilt the front end up and pull it out.

To replace, place the end of the shelf (stop-locks) on the support, tilt up the front and push the shelf in.

NOTE: The shelf is not designed to slide out at the special low shelf (R) position.



The oven has 6 shelf positions, including a special low shelf position (R) for extra large items such as a large turkey.

POWER OUTAGE

CAUTION: Do not make any attempt to operate the electric ignition oven during an electrical power failure.

The oven or broiler cannot be lit during a power failure. Gas will not flow unless the glow bar is hot.

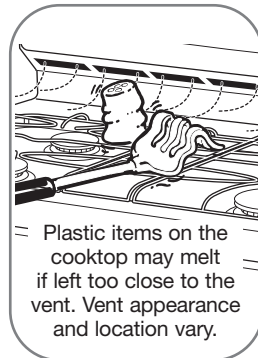
If the oven is in use when a power failure occurs, the oven burner shuts off and cannot be re-lit until power is restored. This is because the flow of gas is automatically stopped and will not resume when power is restored until the glow bar has reached operating temperature.

OVEN LIGHT

OVEN LIGHT Touch the **OVEN LIGHT** pad on the control panel to turn the light on or off.

OVEN VENT

Your oven is vented through ducts at the rear of the range. Do not block these ducts when cooking in the oven—it is important that the flow of hot air from the oven and fresh air to the oven burner be uninterrupted. Avoid touching the vent openings or nearby surfaces during oven or broiler operation—they may become hot.



Plastic items on the cooktop may melt if left too close to the vent. Vent appearance and location vary.

- Handles of pots and pans on the cooktop may become hot if left too close to the vent.
- Do not leave plastic or flammable items on the cooktop—they may melt or ignite if left too close to the vent.
- Do not leave closed containers on the cooktop. The pressure in closed containers may increase, which may cause them to burst.
- Metal items will become very hot if they are left on the cooktop, and could cause burns.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

To avoid possible burns, place the shelves in the desired position before you turn the oven on.

HOW TO SET THE OVEN FOR BAKING OR ROASTING

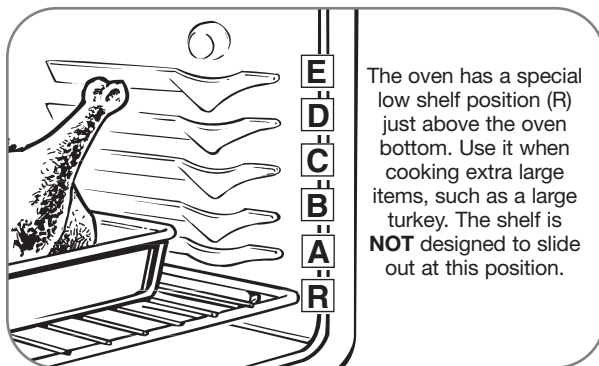
Your oven is not designed for open-door cooking.

- BAKE** 1 Touch the **BAKE** pad.
- 1 2 3 2 Touch the **number** pads to set the desired temperature.
- START** 3 Touch the **START** pad.

The word **ON** and **100°** will be displayed. As the oven heats up, the display will show the changing temperature. When the oven reaches the temperature you set, a tone will sound.

To change the oven temperature during **BAKE** cycle, press the **BAKE** pad and then the number pads to get the new temperature.

- 4 Check food for doneness at minimum time on recipe. Cook longer if necessary.
- CLEAR OFF** 5 Touch the **CLEAR/OFF** pad when cooking is complete.



OVEN MOISTURE

As your oven heats up, the temperature change of the air in the oven may cause water droplets to form on the door glass. These droplets are harmless and will evaporate as the oven continues to heat up.

PREHEATING AND PAN PLACEMENT

Preheat the oven if the recipe calls for it. To preheat, set the oven at the correct temperature. Preheating is necessary when convection baking and for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. Pans should not touch each other or the walls of the oven. If you need to use two shelves, stagger the pans so one is not directly above the other, and leave approximately 1½" between pans, from the front, back and sides of the wall.

Type of Food	Shelf Position
Frozen pies (on cookie sheet)	B or C
Angel food cake, bundt or pound cakes	A
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	C
Casseroles	B or C
Roasting	R or A

ALUMINUM FOIL

Never cover the oven bottom with aluminum foil.

You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



Aluminum foil may also be used to catch a spillover. To do so, place a small sheet of foil on a lower shelf several inches below the food.

Never entirely cover a shelf with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

HOW TO SET THE OVEN FOR BROILING

Your oven is not designed for open-door cooking.

- 1 Place the meat or fish on the broiler grid in the broiler pan.
- 2 Follow suggested shelf positions in the *Broiling Guide*.
- 3 The oven door **must** be closed during broiling.
- 4 Touch the **BROIL HI/LO** pad once for **HI Broil**. To change to **LO Broil**, touch the **BROIL HI/LO** pad again.
- 5 Touch the **START** pad.
- 6 When broiling is finished, touch the **CLEAR/OFF** pad.

**BROIL
HI/LO**

START

**CLEAR
OFF**

Serve the food immediately, and leave the pan outside the oven to cool during the meal for easiest cleaning.

Use **LO Broil** to cook foods such as poultry or thick cuts of meat thoroughly without over-browning them.

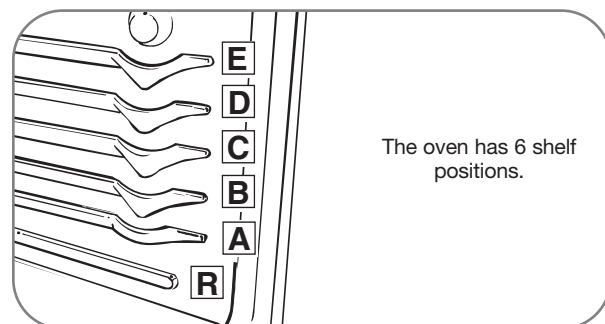


OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE OVEN

BROILING GUIDE

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.



Food	Quantity and/or Thickness	Shelf* Position	First Side Time (min.)	Second Side Time (min.)	Comments
Bacon	1/2 lb. (about 8 thin slices)	C	4	3	Arrange in single layer.
Ground Beef Well Done	1 lb. (4 patties) 1/2 to 3/4" thick	C	10	7-10	Space evenly. Up to 8 patties take about the same time.
Beef Steaks					Steaks less than 1" thick cook through before browning. Pan frying is recommended. Remove fat.
Rare	1" thick	C	9	7	
Medium	1 to 1 1/2 lbs.	C	12	5-6	
Well Done		C	13	8-9	
Rare	1 1/2" thick	C	10	6-7	
Medium	2 to 2 1/2 lbs.	C	12-15	10-12	
Well Done		C	25	16-18	
Chicken	1 whole 2 to 2 1/2 lbs., split lengthwise 4 bone-in breasts	B	30-35	15-20	Brush each side with melted butter. Broil skin-side-down first.
Lobster Tails	2-4 6 to 8 oz. each	C	13-16	Do not turn over.	Cut through back of shell. Spread open. Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish Fillets	1/4 to 1/2" thick	D	6	6	Handle and turn very carefully. Brush with lemon butter before and during cooking, if desired. Preheat broiler to increase browning.
Ham Slices (precooked)	1" thick 1/2" thick	C D	8 6	8 6	Increase time 5 to 10 minutes per side for 1 1/2" thick or home-cured ham.
Pork Chops Well Done	2 (1/2" thick) 2 (1" thick) about 1 lb.	D D	10 15	8 8	Remove fat.
Lamb Chops					Remove fat.
Medium	2 (1" thick) about	D	6	4-7	
Well Done	10 to 12 oz.	D	10	10	
Medium	2 (1 1/2" thick) about	D	10	4-6	
Well Done	1 lb.	D	17	12-14	

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F. means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rev. June 1985.)




* See illustration for description of shelf positions.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE CLOCK AND TIMER

HOW TO SET THE CLOCK



The clock must be set to the correct time of day for the automatic oven timing functions to work properly. The time of day cannot be changed during a timed baking or self-cleaning cycle.

-  **1** Touch the **CLOCK** pad once to set.
-  **2** Touch the **number** pads to enter the time. Touch the number pads the same way you read them. For example, to set 12:34, touch the number pads **1**, **2**, **3**, and **4** in that order. If number pads are not touched within one minute after you touch the **CLOCK** pad, the display reverts to the original setting. If this happens, touch the **CLOCK** pad and reenter the time of day.
-  **3** Touch the **START** pad until the time of day shows in the display. This enters the time and starts the clock.

To check the time of day when the display is showing other information, simply touch the **CLOCK** pad.

HOW TO SET THE TIMER

The timer does not control oven operations. The maximum setting on the timer is 9 hours and 59 minutes.

-  **1** Touch the **TIMER ON/OFF** pad.
-  **2** Touch the **number** pads until the amount of time you want shows in the display. The maximum time that can be entered in minutes is 59. Times more than 59 minutes should be changed to hours and minutes. For example, to enter 90 minutes as 1 hour 30 minutes, touch **1**, **3**, and **0** in that order.

NOTE: If you make a mistake, press the **TIMER ON/OFF** pad and begin again.



- 3** Touch the **START** pad. After pressing the **START** pad, **SET** disappears; this tells you the time is counting down, although the display does not change until one minute has passed.



- 4** When the timer reaches **:00**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **TIMER ON/OFF** pad is touched.

The 6 second tone can be canceled by following the steps in the *Special Features of Your Oven Control* section under *Tones at the End of a Timed Cycle*.

NOTE: The timer is a minute timer only. The **CLEAR/OFF** pad does not affect the timer.

HOW TO RESET THE TIMER

If the display is still showing the time remaining, you may change it by touching the **TIMER ON/OFF** pad, then touch the number pads until the time you want appears in the display.

If the remaining time is not in the display (clock, delay start or cooking time are in the display), recall the remaining time by touching the **TIMER ON/OFF** pad and then touching the number pads to enter the new time you want.

HOW TO CANCEL THE TIMER

Touch the **TIMER ON/OFF** pad twice.

POWER OUTAGE

If a flashing time is in the display, you have experienced a power failure. Reset the clock.

Touch the **CLOCK** pad once to reset. Enter the correct time of day by touching the appropriate number pads. Touch the **START** pad.






OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE TIMED BAKING & ROASTING FEATURES

NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

HOW TO SET AN IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP


The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

-  Touch the **BAKE** pad.
-  Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.
-  Touch the **COOK TIME** pad.
- NOTE:** If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.
 Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The entered oven temperature and the cooking time will be shown in the display.
-  Touch the **START** pad.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **Cook and Hold** feature was set. See the *Special Features of Your Oven Control* section.






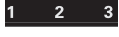

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.

-  Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.

Make sure the clock shows the correct time of day.

-  Touch the **BAKE** pad.
-  Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.
-  Touch the **COOK TIME** pad.
NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.
-  Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The entered oven temperature and the cooking time will be shown in the display.
-  Touch the **DELAY START** pad.
-  Touch the **number** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.
-  Touch the **START** pad.

NOTE: An attention tone will sound if you are using timed baking and do not touch the **START** pad.

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the **DELAY START** pad to check the start time you have set or touch the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

(continued on next page)

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE TIMED BAKING & ROASTING FEATURES

HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP (CONTINUED)

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **Cook and Hold** feature was set. See the *Special Features of Your Oven Control* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.



- 8 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

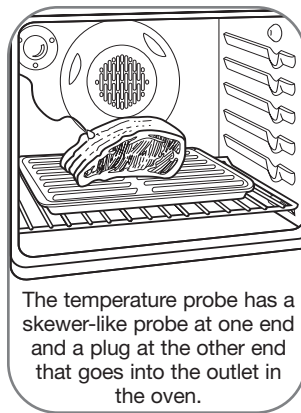
USING THE PROBE (on convection models)

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of cooking foods to the exact doneness you want.

Use of probes other than the one provided with this product may result in damage to the probe.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the food and outlet.

- To avoid damaging your probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- To prevent possible burns, do not unplug the probe from the outlet until the oven has cooled.
- Never leave your probe inside the oven during a self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.



The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

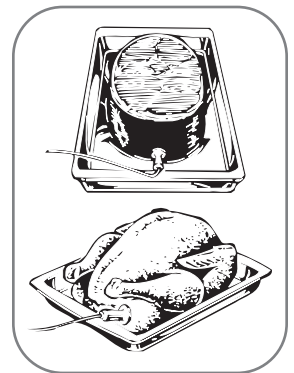
After preparing the meat and placing it on a trivet or on the broiler pan grid, follow these directions for proper probe placement.

Insert the probe completely into the meat. It should not touch the bone, fat or gristle.

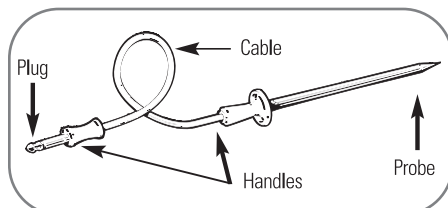
For roasts with no bone, insert the probe into the meatiest part of the roast. For bone-in ham or lamb, insert the probe into the center of the lowest large muscle.

Insert the probe into the center of dishes such as meat loaf or casseroles.

Insert the probe into the meatiest part of the inner thigh from below and parallel to the leg of a whole turkey.



(continued on next page)



OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE PROBE (on convection models)

HOW TO SET THE OVEN FOR COOKING WHEN USING THE PROBE

1 Insert the probe into the food.

2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it's pushed all the way in. Close the oven door.



3 Touch the **PROBE** pad.



4 Touch the **number** pads to set the desired internal food or meat temperature between 100°F and 200°F.



5 Touch the **BAKE** pad.



6 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.



7 Touch the **START** pad.



8 When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

To change the oven temperature during probe cooking, touch the **BAKE** pad and then the number pads to set the new temperature.

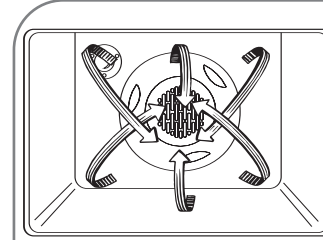
- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE CONVECTION OVEN (on some models)

The convection oven fan shuts off when the oven door is opened. **DO NOT** leave the door open for long periods of time while using convection cooking.

To help you understand the difference between convection bake and roast and traditional bake and roast, here are some general guidelines.



In a convection oven, a fan circulates hot air over, under and around the food. This circulating hot air is evenly distributed throughout the oven cavity. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time than with regular heat.

CONVECTION BAKE

- Preheat the oven. See the *Using the Oven—Preheating and Pan Placement* section.
- Ideal for foods cooked on multiple shelves.
- Good for large quantities of baked foods.

- Good results with cookies, biscuits, brownies, cupcakes, cream puffs, sweet rolls, angel food cake and bread.

The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.

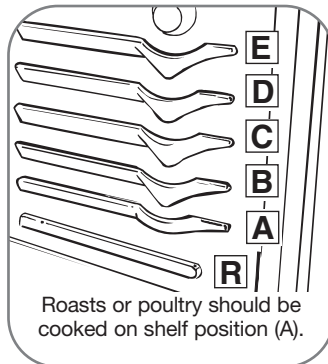
CONVECTION ROAST

- Good for large tender cuts of meat, uncovered.

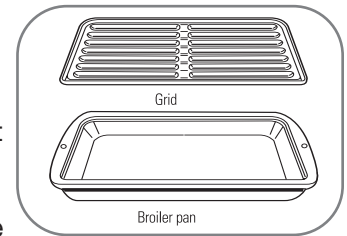
The convection fan circulates the heated air evenly over and around the food.

Using the grid and broiler pan provided, heated air will be circulated over and around the food being roasted. The heated air seals in juices quickly for a moist and tender product while, at the same time, creating a rich golden brown exterior.

Roasts or poultry should be cooked on shelf position (A).



When you are convection roasting, it is important that you use the broiler pan and grid for best convection roasting results. The pan is used to catch grease spills and the grid is used to prevent grease spatters.




- Place the shelf in shelf position (A).
- Place the grid on the broiler pan.


OPERATING INSTRUCTIONS


USING THE CONVECTION OVEN (on some models)

AUTOMATIC RECIPE CONVERSION

You can use your favorite recipes in the convection oven.

 When using **CONVECTION BAKE**, the oven will automatically convert the oven temperature from regular baking to Convection Bake temperatures.

 **1** Using the **number** pads, enter the temperature recommended in the recipe.

 **2** Touch the **START** pad.
The display will show the temperature you entered from your recipe. The oven will automatically convert it to the convection cooking temperature.



Touch the **CLEAR/OFF** pad when baking is finished.

- Use pan size recommended in the recipe.
- Some package instructions for frozen casseroles, main dishes or baked goods have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature, for regular baking, on the package.

COOKWARE FOR CONVECTION COOKING

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

Paper and Plastic

Heat-resistant paper and plastic containers that are recommended for use in regular ovens can be used in convection ovens. Plastic cookware that is heat-resistant to temperatures of 400°F can also be used, when oven is below 400°F.

Metal and Glass

Any type of cookware will work in your convection oven. However, metal pans heat the fastest and are recommended for convection baking.


- Darkened or matte-finished pans will bake faster than shiny pans.
- Glass or ceramic pans cook more slowly.

When baking cookies, you will get the best results if you use a flat cookie sheet instead of a pan with low sides.

For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

HOW TO SET THE OVEN FOR CONVECTION BAKING OR ROASTING

 **1** Touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** pad.

 **2** Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

 **3** Touch the **START** pad.

To change the oven temperature, touch the **CONVECTION BAKE** or **CONVECTION ROAST** pad and then the number pads to set the new temperature.

When the oven starts to heat, the changing temperature, starting at 100°F, will be displayed. When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.



4 Touch the **CLEAR/OFF** pad when finished.

NOTE:

- You will hear a fan while cooking with convection. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- The fan will not start until the preheat temperature is reached.

OPERATING INSTRUCTIONS

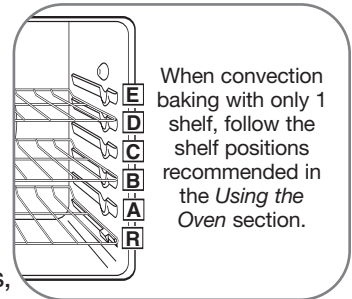
USING THE CONVECTION OVEN (on some models)

MULTI-SHELF BAKING

Because heated air is circulated evenly throughout the oven, foods can be baked with excellent results using multiple shelves.

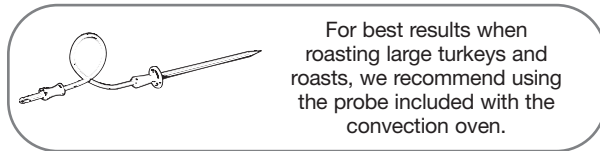
Multi-shelf baking may increase cook times slightly for some foods but the overall result is time saved. Cookies, muffins, biscuits and other quick breads give very good results with multi-shelf baking.

When baking larger foods on 3 shelves, place one shelf in the 2nd (A) position, one on the 4th (C) position and the third shelf in the 6th (E) position.



When baking cookies, place the shelves in the 4th (C), 5th (D), and 6th (E) positions.

HOW TO SET THE OVEN FOR CONVECTION ROASTING WHEN USING THE PROBE (on convection models)



The display will flash **PROBE** and the oven control will signal if the probe is inserted into the outlet, and you have not set a probe temperature and touched the **START** pad.

1 Place the shelf in the shelf position (A). Insert the probe completely into the food.

2 Plug the probe into the outlet in the oven. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.

CONV. ROAST
1 2 3 4
3 Touch the **CONVECTION ROAST** pad.

4 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

PROBE
1 2 3 4
5 Touch the **PROBE** pad.

6 Touch the **number** pads to set the desired internal food temperature.

To change the oven temperature during the Convection Roast cycle, touch the **CONVECTION ROAST** pad and then touch the number pads to set the new desired temperature.

START
7 Touch the **START** pad.

When the oven starts to heat, the word **LO** will be in the display.

After the internal temperature of the food reaches 100°F, the changing internal temperature will be shown in the display.

START 8 When the internal temperature of the food reaches the number you have set, the probe and the oven turn off and the oven control signals. To stop the signal, touch the **CLEAR/OFF** pad. Use hot pads to remove the probe from the food. Do not use tongs to pull on it—they might damage it.

CAUTION: To prevent possible burns, do not unplug the probe from the oven outlet until the oven has cooled. Do not store the probe in the oven.

NOTE:

- If the probe is removed from the food before the final temperature is reached, a tone will sound and the display will flash until the probe is removed from the oven.
- You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.
- You can use the timer even though you cannot use timed oven operations while using the probe.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE CONVECTION OVEN (on some models)

CONVECTION ROASTING CHART

Meats		Minutes/Lb.	Oven Temp.	Internal Temp.		
Beef	Rib (3 to 5 lbs.)	Rare †	20–24	325°F	140°F	
		Medium	24–28	325°F	160°F	
		Well	28–32	325°F	170°F	
	Boneless Rib, Top Sirloin	Rare †	20–24	325°F	140°F	
		Medium	24–28	325°F	160°F	
		Well	28–32	325°F	170°F	
	Beef Tenderloin	Rare †	10–14	325°F	140°F	
		Medium	14–18	325°F	160°F	
	Pot Roast (2½ to 3 lbs.) chuck, rump		35–45	300°F	170°F	
Pork	Bone-in (3 to 5 lbs.)		23–27	325°F	170°F	
	Boneless (3 to 5 lbs.)		23–27	325°F	170°F	
	Pork Chops (½ to 1" thick)	2 chops	30–35 total	325°F	170°F	
		4 chops	35–40 total	325°F	170°F	
6 chops		40–45 total	325°F	170°F		
Ham	Canned (3 lbs. fully cooked)		14–18	325°F	140°F	
	Butt (5 lbs. fully cooked)		14–18	325°F	140°F	
	Shank (5 lbs. fully cooked)		14–18	325°F	140°F	
Lamb	Bone-in (3 to 5 lbs.)	Medium	17–20	325°F	160°F	
		Well	20–24	325°F	170°F	
	Boneless (3 to 5 lbs.)	Medium	17–20	325°F	160°F	
		Well	20–24	325°F	170°F	
Seafood	Fish, whole (3 to 5 lbs.)		30–40 total	400°F		
	Lobster Tails (6 to 8 oz. each)		20–25 total	350°F		
Poultry	Whole Chicken (2½ to 3½ lbs.)		24–26	350°F	180–185°F	
	Cornish Hens Unstuffed (1 to 1½ lbs.)		50–55 total	350°F	180–185°F	
			55–60 total	350°F	180–185°F	
	Duckling (4 to 5 lbs.)		24–26	325°F	180–185°F	
	Turkey, whole*	Unstuffed (10 to 16 lbs.)		8–11	325°F	180–185°F
		Unstuffed (18 to 24 lbs.)		7–10	325°F	180–185°F
	Turkey Breast (4 to 6 lbs.)		16–19	325°F	170°F	

* Stuffed birds generally require 30–45 minutes additional roasting time. Shield legs and breast with foil to prevent overbrowning and drying of skin.

† The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F. means some food poisoning organisms may survive." (Source: *Safe Food Book, Your Kitchen Guide*, USDA Rev. June 1985.)

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE TIMED CONVECTION BAKING AND ROASTING FEATURES (on some models)

You will hear a fan while cooking with this feature. The fan will stop when the door is opened, but the heat will not turn off.


NOTE: Foods that spoil easily—such as milk, eggs, fish, stuffings, poultry and pork—should


not be allowed to sit for more than 1 hour before or after cooking. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria. Be sure that the oven light is off because heat from the bulb will speed harmful bacteria growth.

HOW TO SET AN IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP


The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

 1 Touch the **CONVECTION BAKE** pad.

 2 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.

 3 Touch the **COOK TIME** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.


 4 Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute.
The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

 5 Touch the **START** pad.

The oven will turn **ON**, and the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **Cook and Hold** feature was set. See the *Special Features of Your Oven Control* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.


 6 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.


HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP

The oven will turn on at the time of day you set, cook for a specific length of time and then turn off automatically.


Make sure the clock shows the correct time of day.


 1 Touch the **CONVECTION BAKE** pad.


 2 Touch the **number** pads to set the desired oven temperature.


 3 Touch the **COOK TIME** pad.

NOTE: If your recipe requires preheating, you may need to add additional time to the length of the cooking time.

 4 Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time. The minimum cooking time you can set is 1 minute. The oven temperature that you set and the cooking time that you entered will be in the display.

 5 Touch the **DELAY START** pad.

 6 Touch the **number** pads to set the time of day you want the oven to turn on and start cooking.

 7 Touch the **START** pad.

(continued on next page)

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE TIMED CONVECTION BAKING AND ROASTING FEATURES (on some models)

HOW TO SET A DELAYED START AND AUTOMATIC STOP (continued)

NOTE: If you would like to check the times you have set, touch the **DELAY START** pad to check the start time you have set or touch the **COOK TIME** pad to check the length of cooking time you have set.

When the oven turns **ON** at the time of day you set, the display will show the cooking time countdown and the changing temperature starting at 100°F. (The temperature display will start to change once the oven temperature reaches 100°F.) When the oven reaches the temperature you set, 3 beeps will sound.

The oven will continue to cook for the set amount of time, then turn off automatically, unless the **Cook and Hold** feature was set. See the *Special Features of Your Oven Control* section.

After the oven turns off, the end-of-cycle tone will sound.



- 8 Touch the **CLEAR/OFF** pad to clear the display if necessary. Remove the food from the oven. Remember, even though the oven turns off automatically, food left in the oven will continue cooking after the oven turns off.

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

Your new touch pad control has additional features that you may choose to use. The following pages describe these features and how you may activate them.

The special feature modes can only be activated while the display is showing the time

of day. They remain in the control's memory until the steps are repeated.

When the display shows your choice, touch the **START** pad. The special features will remain in memory after a power failure.

12 HOUR SHUT-OFF

With this feature, should you forget and leave the oven on, the control will automatically turn off the oven after 12 hours during baking functions or after 3 hours during a broil function.

If you wish to turn **OFF** this feature, follow the steps below.

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **DELAY START** pad. The display will show **12 shdn** (12 hour shut-off). Touch the **DELAY START** pad again and the display will show **no shdn** (no shut-off).
- 3 Touch the **START** pad to activate the no shut-off and leave the control set in this special features mode.

SELECT FAHRENHEIT OR CELSIUS TEMPERATURE

Your oven control is set to use the Fahrenheit temperature selections but you may change this to use the Celsius selections.

- 1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
- 2 Touch the **BROIL HI/LO** and **COOK TIME** pads at the same time. The display will show **F** (Fahrenheit).
- 3 Touch the **BROIL HI/LO** and **COOK TIME** pads again at the same time. The display will show **C** (Celsius).
- 4 Touch the **START** pad.




OPERATING INSTRUCTIONS

SPECIAL FEATURES OF YOUR OVEN CONTROL

TONES AT THE END OF A TIMED CYCLE

At the end of a timed cycle, 3 short beeps will sound followed by one beep every 6 seconds until the **CLEAR/OFF** pad is touched. This continual 6-second beep may be cancelled.


To cancel the 6-second beep:

-  Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
-  Touch the **TIMER ON/OFF** pad. The display shows **CON BEEP** (continual beep) and **BEEP**. Touch the **TIMER ON/OFF** pad again. The display shows **BEEP**. (This cancels the one beep every 6 seconds.)
-  Touch the **START** pad.


CONTROL LOCKOUT

Your control will allow you to lock out the touch pads so they cannot be activated when touched or cleaning the glass panel.

To lock the controls:

-  Touch the **9** and **0** touch pads at the same time for 3 seconds until the control beeps twice. The display will show **LOC** continuously and the time of day if not blacked out.




NOTE: All cooking and timing functions will be cancelled when locking out the control.

-  To unlock the control, touch the **9** and **0** touch pads at the same time for 3 seconds until the control beeps twice, and **LOC** will be removed from the display.

12-HOUR, 24-HOUR, OR CLOCK BLACKOUT

Your control is set to use a 12-hour clock.

If you would prefer to have a 24-hour military time clock or black out the clock display, follow the steps below.

-  Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
-  Touch the **CLOCK** pad once. The display will show **12 hr**.
-  If this is the choice you want, touch the **START** pad.

Touch the **CLOCK** pad again to change to the 24-hour military time clock. The display will show **24 hr**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.

Touch the **CLOCK** pad again to black out the clock display. The display will show **OFF**. If this is the choice you want, touch the **START** pad.





NOTE: If the clock is in the black-out mode, you will not be able to use the **DELAY START** function.

COOK AND HOLD

Your new control has a cook and hold feature that keeps cooked foods warm for up to 3 hours after the cooking function is finished.

This feature can only be used when timed cooking.

To activate this feature, follow the steps below.

-  Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.
-  Touch the **COOK TIME** pad. The display will show **Hld OFF**.
-  Touch the **COOK TIME** pad again to activate the feature. The display will show **Hld ON**.
-  Touch the **START** pad to activate the cook and hold feature and leave the control set in this special features mode.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE SABBATH FEATURE








(DESIGNED FOR USE ON THE JEWISH SABBATH AND HOLIDAYS)

The Sabbath feature can be used for baking/roasting in the oven only. It cannot be used for convection, broiling, self-cleaning or Delay Start cooking.

NOTE: The oven light comes on automatically when the door is opened and goes off when the door is closed. The bulb may be removed. See the Oven Light Replacement section. On models with a light switch on the control panel, the oven light may be turned on and left on.

HOW TO SET FOR REGULAR BAKING/ROASTING (in Sabbath Mode)

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

-  Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
-  Tap the **DELAY START** pad until **Sab bAtH** appears in the display.
-  Touch the **START** pad and \triangleright will appear in the display.
-  Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
-  Using the **number** pads, enter the desired temperature between 170° and 550°. No signal or temperature will be given.
-  Touch the **START** pad.
-  After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\triangleright \triangleleft$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\triangleright \triangleleft$ doesn't appear in the display, start again at Step 4.





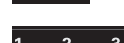





To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads, and touch the **START** pad.

NOTE: When the display shows \triangleright the oven is set in Sabbath. When the display shows $\triangleright \triangleleft$ the oven is baking/roasting.

NOTE: The **CLEAR/OFF** and **COOK TIME** pads are active during the Sabbath feature.

HOW TO SET FOR TIMED BAKING/ROASTING WITH IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP (in Sabbath Mode)

Make sure the clock shows the correct time of day and the oven is off.

-  Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, **at the same time**, until the display shows **SF**.
-  Tap the **DELAY START** pad until **Sab bAtH** appears in the display.
-  Touch the **START** pad and \triangleright will appear in the display.
-  Touch the **COOK TIME** pad.
-  Touch the **number** pads to set the desired length of cooking time between 1 minute and 9 hours and 99 minutes. The cooking time that you entered will be displayed.
-  Touch the **START** pad.
-  Touch the **BAKE** pad. No signal will be given.
-  Using the **number** pads, enter the desired temperature. No signal or temperature will be given.
-  Touch the **START** pad.
-  After a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, $\triangleright \triangleleft$ will appear in the display indicating that the oven is baking/roasting. If $\triangleright \triangleleft$ doesn't appear in the display, start again at Step 7.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE SABBATH FEATURE

HOW TO SET FOR TIMED BAKING/ ROASTING WITH IMMEDIATE START AND AUTOMATIC STOP (continued)

NOTE: When the display shows \supset the oven is set in Sabbath. When the display shows $\supset \subset$ the oven is baking/roasting.

To adjust the oven temperature, touch the **BAKE** pad, enter the new temperature using the number pads, and touch the **START** pad.

When cooking is finished, the display will change from $\supset \subset$ to \supset and **0:00** will appear, indicating that the oven has turned **OFF** but is still set in Sabbath. Remove the cooked food.

HOW TO EXIT THE SABBATH FEATURE



1 Touch the **CLEAR/OFF** pad.

2 If the oven is cooking, wait for a random delay period of approximately 30 seconds to 1 minute, until only \supset is in the display.



3 Press and hold **both** the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads, at the same time, until the display shows **SF**.



4 Tap the **DELAY START** pad until **12 shdn** or **no shdn** appears in the display. **12 shdn** indicates that the oven will automatically turn off after 12 hours. **no shdn** indicates that the oven will not automatically turn off.



5 Touch the **START** pad.

NOTE: If a power outage occurred while the oven was in Sabbath, the oven will automatically turn off and stay off even when the power returns. The oven control must be reset.

OPERATING INSTRUCTIONS

HOW TO ADJUST THE OVEN THERMOSTAT

ADJUSTING THE OVEN THERMOSTAT

You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

NOTE: This adjustment will not affect the broiling or the self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.



1 Touch the **BAKE** and **BROIL HI/LO** pads at the same time for 3 seconds until the display shows **SF**.



2 Touch the **BAKE** pad. A two digit number shows in the display. Touch **BAKE** once to decrease (-) the oven temperature, or twice to increase (+).



3 The oven temperature can be adjusted up as much as 35°F. or down as much as 35°F. Touch the number pads the same way you read them. For example, to change the oven temperature 15°F, touch **1** and **5**.



4 When you have made the adjustment, touch the **START** pad to go back to the time of day display. Use your oven as you would normally.

NOTE: The thermostat adjustment for Baking will also affect Convection Baking or Convection Roasting.

BAKING TIP

THE TYPE OF MARGARINE WILL AFFECT BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high fat products such as butter or margarine (80% fat). If you decrease the fat, the recipe may not give the same results as with a higher fat product.

Recipe failure can result if cakes, pies, pastries, cookies or candies are made with low fat spreads. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become.

Federal standards require products labeled “margarine” to contain at least 80% fat by weight. Low fat spreads, on the other hand, contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of baked goods. For best results with your old favorite recipes, use margarine, butter or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.




OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE ELECTRIC WARMING DRAWER

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with

hot food. Do not use to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

TO USE THE WARMING DRAWER

-  **1** Touch the **WARMING DRAWER** pad. “Hot” and “1” are lit on the display and “Set” begins to blink.
-  **2** On the number pad, press **1** for Low, **2** for Medium or **3** for High. The display “1” changes corresponding to the number pad selected.
-  **3** Touch the **START** pad. “Hot” and the number remain lit. “Set” stops blinking.

To cancel, touch the **WARMING DRAWER** pad.

NOTE: Touching the **CLEAR/OFF** pad does not turn the warming drawer off.

NOTES:

- The warming drawer cannot be used during a self-clean cycle.
- The warming drawer has three settings: 1, 2 and 3. These settings maintain different temperature levels in the warming drawer.
- On some models, if using the oven at the same time as the warming drawer, only the oven settings will be displayed.

Number Pad	Setting
1	Lo (pies)
2	Med (casseroles)
3	Hi (meats)

WHEN USING THE WARMING DRAWER

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. Do not use to heat cold food other than crisping crackers, chips or dry cereal.

Do not line the warming drawer or pan with aluminum foil. Foil is an excellent heat insulator and will trap heat beneath it. This will upset the performance of the drawer and could damage the interior finish.

Allow approximately 25 minutes for the warming drawer to preheat.

- Do not put liquid or water in the warming drawer.
- For moist foods, cover them with a lid or aluminum foil.
- For crisp foods, leave them uncovered.
- Food should be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.

⚠ CAUTION: Plastic containers or plastic wrap will melt if in direct contact with the drawer, pan or a hot utensil. Melted plastic may not be removable and is not covered under your warranty.

- Remove serving spoons, etc., before placing containers in warming drawer.

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE ELECTRIC WARMING DRAWER

TEMPERATURE SELECTION CHART

To keep several different foods hot, set the control to the food needing the highest setting.

- The temperature, type and amount of food, and the time held will affect the quality of the food.
- Food in heat-safe glass and glass-ceramic utensils may need a higher control setting as compared to food in metal utensils.
- Repeated opening of the drawer allows the hot air to escape and the food to cool.
- Allow extra time for the temperature inside the drawer to stabilize after adding items.
- With large loads it may be necessary to use a higher warming drawer setting and cover some of the cooked food items.
- Do not use plastic containers or plastic wrap.

Food Type	Control Setting
Bacon	3
Breads	2
Casserole	2
Chicken, Fried	3
Eggs, Scrambled	2
Fish	3
Gravy and Sauces	3
Ham	3
Muffins	2
Onion Rings	3
Pies	1
Pizza	3
Potatoes, Baked	3
Potatoes, Mashed	2
Tortilla Chips	1

⚠ CAUTION: *Do not keep food in the warming drawer for more than two hours.*

TO CRISP STALE ITEMS

- Place food in low-sided dishes or pans.
- Preheat on **1** setting.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

TO WARM SERVING BOWLS AND PLATES

To warm serving bowls and plates, set the control on **1**.

- Use only heat-safe dishes.
- If you want to heat fine china, please check with the manufacturer of the dishes for their maximum heat tolerance.
- You may warm empty serving dishes while preheating the drawer.

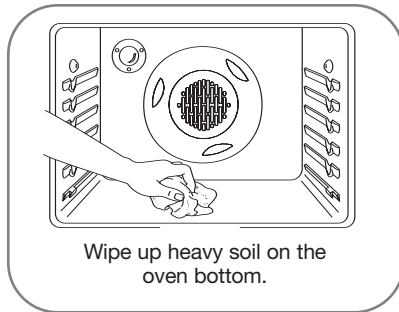
⚠ CAUTION: *Dishes will be hot. Use pot holders or oven mitts when removing hot dishes.*

OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE SELF-CLEANING OVEN

BEFORE A CLEAN CYCLE

For the first self-clean cycle, we recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan or hood.



Remove the broiler pan, broiler grid, all cookware, probe and any aluminum foil from the oven—they cannot withstand the high cleaning temperatures.

NOTE: If your oven is equipped with nickel oven shelves, remove them before you begin the self-clean cycle.

Soil on the front frame of the range and outside the gasket on the door will need to be cleaned by hand. Clean these areas with hot water, soap-filled scouring pads or cleansers such as Soft Scrub®. Rinse well with clean water and dry.

Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, replace it.




Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.

Make sure the oven light bulb cover is in place and the oven light is off.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well ventilated room.

NOTE: Use caution when opening the oven after the self-clean cycle has ended. The oven may still be hot.

HOW TO SET THE OVEN FOR CLEANING

-  1 Touch the **SELF CLEAN** pad.
-  2 Using the number pads, enter the desired clean time, if a time other than 4 hours is needed. Clean cycle time is normally 4 hours. You can change the clean time to any time between 3 hours and 5 hours, depending on how dirty your oven is.
-  3 Touch the **START** pad.

The door locks automatically. The display will show the clean time remaining. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED DOOR** light goes off.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

- 4 When the **LOCKED DOOR** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **LOCK DOOR** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
 - To stop a clean cycle, touch the **CLEAR/OFF** pad. When the **LOCKED DOOR** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.






OPERATING INSTRUCTIONS

USING THE SELF-CLEANING OVEN

The oven door must be closed and all controls set correctly for the cycle to work properly.

HOW TO DELAY THE START OF CLEANING

Make sure the clock shows the correct time of day.

-  1 Touch the **SELF CLEAN** pad.
-  2 Using the **number** pads, enter the desired clean time.
-  3 Touch the **DELAY START** pad.
-  4 Using the **number** pads, enter the time of day you want the clean cycle to start.
-  5 Touch the **START** pad.

The door locks automatically. The display will show the start time. It will not be possible to open the oven door until the temperature drops below the lock temperature and the **LOCKED DOOR** light goes off.

AFTER A CLEAN CYCLE

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with a soap-filled scouring pad and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture.

These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

The oven shuts off automatically when the clean cycle is complete.

- 6 When the **LOCKED DOOR** light is off, the door will unlock automatically.
- The words **LOCK DOOR** will flash and the oven control will signal if you set the clean cycle and forget to close the oven door.
 - To stop a clean cycle, touch the **CLEAR/OFF** pad. When the **LOCKED DOOR** light goes off indicating the oven has cooled below the locking temperature, open the door.

- You cannot set the oven for cooking until the oven is cool enough for the door to unlock.
- While the oven is self-cleaning, you can touch the **CLOCK** pad to display the time of day. To return to the clean countdown, touch the **COOK TIME** pad.
- If the shelves become hard to slide, apply a small amount of vegetable oil or cooking oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

CARE AND CLEANING

Be sure electrical power is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the range.



If your range is removed for cleaning, servicing or any reason, be sure the anti-tip device is re-engaged properly when the range is replaced.



Failure to take this precaution could result in tipping of the range and cause injury.

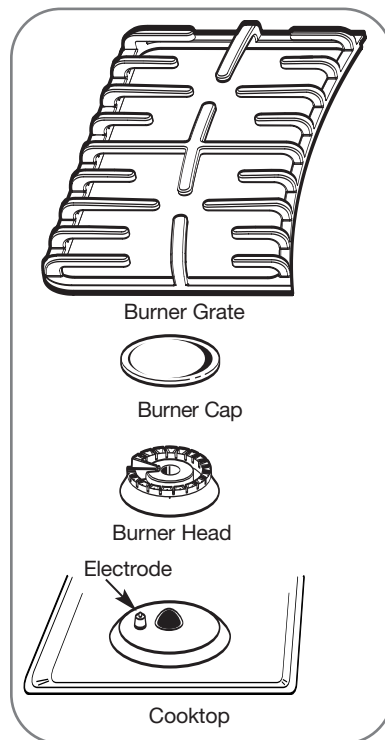
⚠ CAUTION: *Do not operate the cooktop without all burner parts and grates in place.*

The electrode of the spark igniter is exposed when the burner head is removed. When one burner is turned to **LITE**, all the burners spark. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result, which could cause you to knock over hot cookware.

SEALED BURNER ASSEMBLIES

Turn all controls **OFF** before removing the burner parts.

The burner grates, caps, and burner heads can be lifted off, making them easy to clean. The electrodes are not removable.

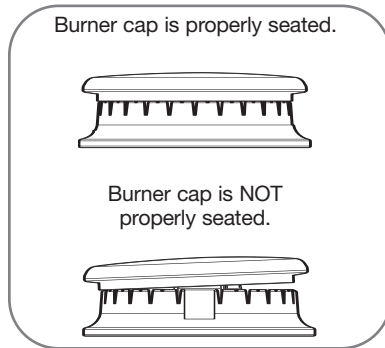


CARE AND CLEANING OF THE RANGE

BURNER CAPS AND HEADS

BURNER CAPS

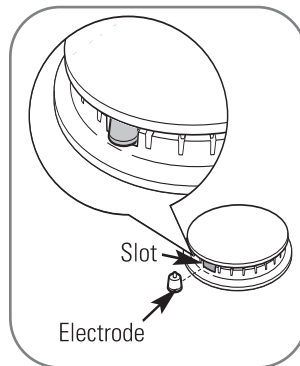
Lift off when cool. Wash burner caps in hot, soapy water and rinse with clean water. You may scour with a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.



BURNER HEADS

For proper ignition, make sure the small hole in the section that fits over the electrode is kept open. A sewing needle or wire twist-tie works well to unclog it.

The slits in the burner heads must be kept clean at all times for an even, unhampered flame.



Clogged or dirty burner ports or electrodes will not allow the burner to operate properly.

Any spill on or around an electrode must be carefully cleaned. Take care to not hit an electrode with anything hard or it could be damaged.

You should clean the burner caps and heads routinely, especially after bad spillovers which could clog the openings. Lift off when cool.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a toothbrush.

NOTES:

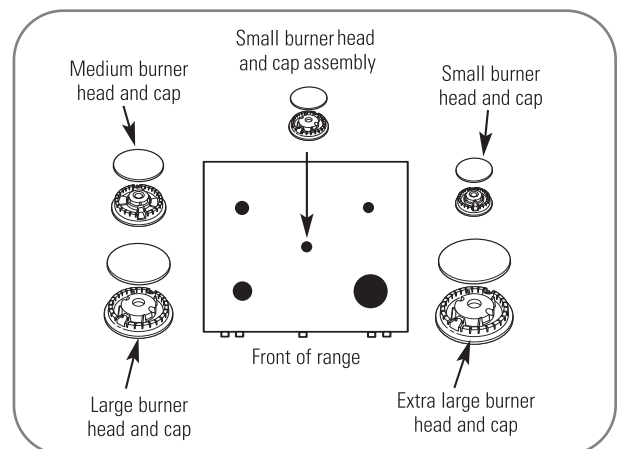
- Do not use steel wool or scouring powders to clean the burners.
- Burners will not light if the cap is removed.

AFTER CLEANING

Before putting the burner caps and burner heads back, shake out excess water and then dry them thoroughly by setting in a warm oven for 30 minutes.

REPLACEMENT

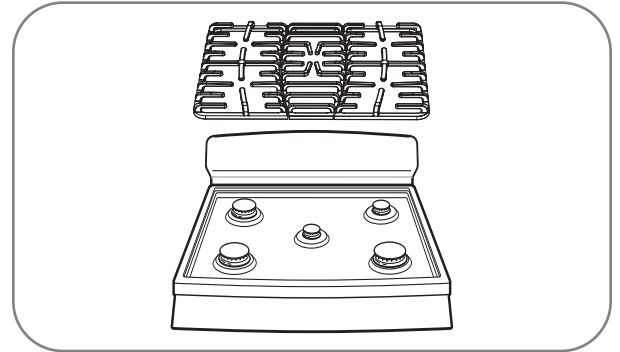
Replace burner heads and caps over the electrodes on the cooktop, in the correct locations according to their size. There are two small burner heads and caps, one medium, one large and one extra large burner head and cap.



CARE AND CLEANING OF THE RANGE

BURNER GRATES

Your range has three professional-style grates. These grates are position-specific. For maximum stability, these grates should only be used in their proper position; they cannot be interchanged left to right or front to back. Make sure the front portion of both grates is in front. The middle grate has a bow in front. Make sure the bowed portion is toward the front of the range.

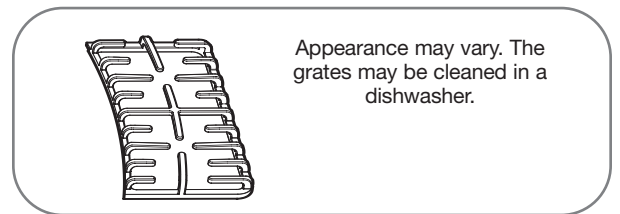


CLEANING

Lift out when cool. Grates should be washed regularly and, of course, after spillovers. Wash them in hot, soapy water and rinse with clean water. When replacing the grates, be sure they are positioned securely over the burners. Replace the grates so that continuous arcs are formed with the center ribs of all three grates. The grates may be cleaned in a dishwasher.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.

To get rid of burned-on food, place the grates in a covered container. Add 1/4 cup ammonia and let them soak several hours or overnight. Wash, rinse well and dry.



Appearance may vary. The grates may be cleaned in a dishwasher.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures. You will notice this sooner with lighter color grates.

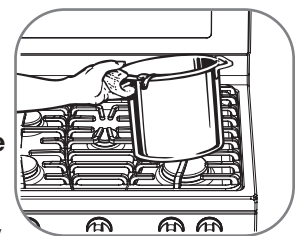
NOTE: Do not clean the grates in a self-cleaning oven.

COOKTOP SURFACE

To avoid damaging the porcelain enamel surface of the cooktop and to prevent it from becoming dull, clean up spills right away. Foods with a lot of acid (tomatoes, sauerkraut, fruit juices, etc.) or foods with high sugar content could cause a dull spot if allowed to set. When the surface has cooled, wash and rinse.

For other spills such as fat splatterings, etc., wash with soap and water once the surface has cooled. Then rinse and polish with a dry cloth.

NOTE: Do not store flammable materials in an oven, drawer or near the cooktop. Do not store or use combustible materials, gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.



NOTE: Do not lift the cooktop. Lifting the cooktop can lead to damage and improper operation of the range.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

STAINLESS STEEL SURFACES

Do not use a steel wool pad; it will scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner or polish. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner or polish, or to find the location of a dealer nearest you, please call our toll-free customer service number:

1-800-243-0000

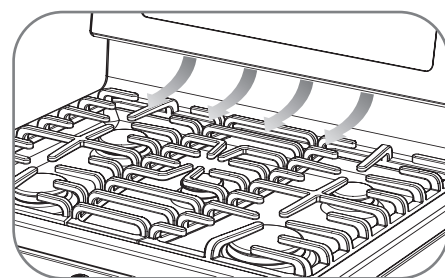
or visit our website at:

us.lgservice.com


OVEN AIR VENTS

Never block the vents (air openings) of the range. They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion.

Air openings are located at the rear of the cooktop, at the top and bottom of the oven door, and at the bottom of the range, under the warming drawer.



CONTROL PANEL

 Lock out the touch pads before cleaning.

See the *Control Lockout* information in the *Special Features of Your Oven Control* section in this manual.

Clean up splatters with a damp cloth.

You may also use a glass cleaner.

Remove heavier soil with warm soapy water.

Do not use abrasives of any kind.

Unlock the touch pads after cleaning.

FRONT MANIFOLD PANEL AND KNOBS

It's a good idea to wipe the control panel after each use of the oven. Use a damp cloth to clean or rinse. For cleaning, use mild soap and water or a 50/50 solution of vinegar and water. For rinsing, use clean water. Polish dry with a soft cloth.

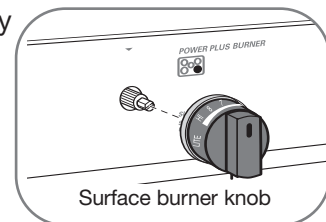
Do not use abrasive cleansers, strong liquid cleaners, plastic scouring pads or oven cleaners on the control panel—they will damage the finish.

Do not try to bend knobs by pulling them up or down or by hanging a towel or other such loads. This can damage the gas valve shaft.

The control knobs may be removed for easier cleaning.

Make sure the knobs are in the **OFF** positions and pull them straight off the stems for cleaning.

To reinstall the knobs, make sure the knob has the **OFF** position centered at the top and slide the knob directly onto the stem.



CARE AND CLEANING OF THE RANGE

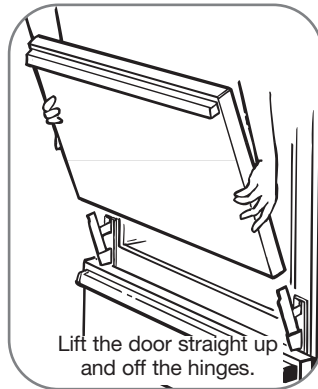
OVEN DOOR

The oven door is removable, but it is heavy. You may need help removing and replacing the door.

TO REMOVE THE DOOR

To remove the door, open it a few inches to the special stop position that will hold the door open. Grasp firmly on each side and lift the door straight up and off the hinges.

NOTE: Be careful not to place hands between the hinge and the oven door frame as the hinge could snap back and pinch fingers.

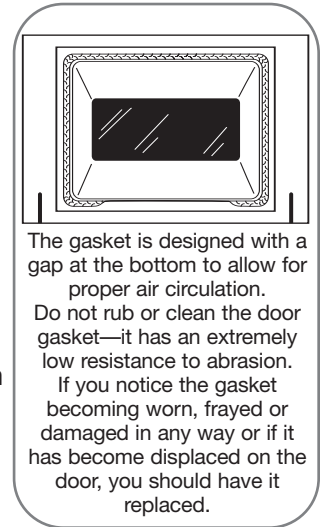


TO REPLACE THE DOOR

To replace the door, make sure the hinges are in the special stop position. Position the slots in the bottom of the door squarely over the hinges. Then lower the door slowly and evenly over both hinges at the same time. If the hinges snap back against the oven frame, pull them back out.

TO CLEAN THE INSIDE OF THE DOOR

- Do not allow excess water to run into any holes or slots in the door.
- Because the area inside the gasket is cleaned during the self clean cycle, you do not need to clean this by hand. Any soap left on the liner causes additional stains when the oven is heated.
- The area outside the gasket can be cleaned with a soap-filled plastic scouring pad.



TO CLEAN THE OUTSIDE OF THE DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When the surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleansing powders or harsh abrasives on the outside of the door.

OVEN BOTTOM

The oven bottom has a porcelain enamel finish. To make cleaning easier, protect the oven bottom from excessive spillovers by placing a cookie sheet on the shelf below the shelf you are cooking on. This is particularly important when baking a fruit pie or other foods with a high acid content. Hot fruit fillings or other foods that are highly acidic (such as tomatoes, sauerkraut and sauces with vinegar or lemon juice) may cause pitting and damage to the porcelain enamel surface and should be wiped up immediately.

We don't recommend using aluminum foil on the oven bottom. It can affect air flow if the holes are blocked and it can concentrate heat at the bottom of the oven, resulting in poor baking performance.

To clean up spillovers, use soap and water, an abrasive cleaner or soap-filled scouring pad. Rinse well to remove any soap before self-cleaning.

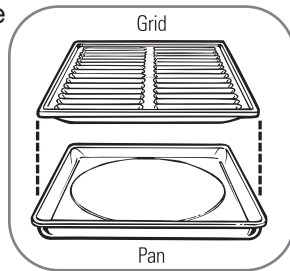
Always make sure that the oven bottom is properly in place after cleaning.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

BROILER PAN AND GRID

After broiling, remove the broiler pan from the oven. Remove the grid from the pan. Carefully pour out grease from the pan into a proper container. Wash and rinse the broiler pan and grid in hot water with a soap-filled or plastic scouring pad.

If food has burned on, sprinkle the grid with detergent while hot and cover with wet paper



towels or a dishcloth. Soaking the pan will remove burned-on foods.

The broiler pan and grid may be cleaned with a commercial oven cleaner.

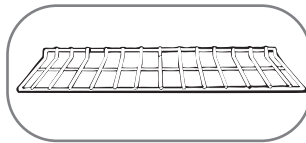
Both the broiler pan and grid can also be cleaned in a dishwasher.

Do not store a soiled broiler pan and grid anywhere in the range.

NOTICE: Do not clean the broiler pan or grid in a self-cleaning oven.

OVEN SHELVES AND DRAWER RACKS

If your oven is equipped with nickel oven shelves, they should be removed from the oven before beginning the self-clean cycle.



To clean the nickel shelves, use an abrasive cleanser. After cleaning, rinse the shelves with clean water and dry with a clean cloth. If the shelves ever become hard to slide, wipe the shelf edges or oven shelf supports with vegetable oil.

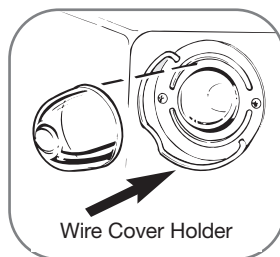
OVEN LIGHT REPLACEMENT

⚠ CAUTION: Before replacing your oven light bulb, disconnect the electrical power to the range at the main fuse or circuit breaker panel. Be sure to let the light cover and bulb cool completely.

The oven light bulb is covered with a removable glass cover that is held in place with a bail-shaped wire. Remove the oven door, if desired, to reach cover easily.

To remove:

1 Disconnect electrical power from the range.



2 Hold a hand under the cover so it doesn't fall when released. With fingers of the same hand, firmly push back the wire cover holder. Lift off the cover. **Do not remove any screws to remove the cover.**

3 Do not touch hot bulb with a wet cloth. Replace bulb with a 40-watt household appliance bulb.

To replace cover:

1 Place it into the groove of the light receptacle. Pull the wire forward to the center of the cover until it snaps into place. When in place, the wire holds the cover firmly. Be certain the wire is in the depression in the center of the cover.

2 Connect electrical power to the range.

CARE AND CLEANING OF THE RANGE

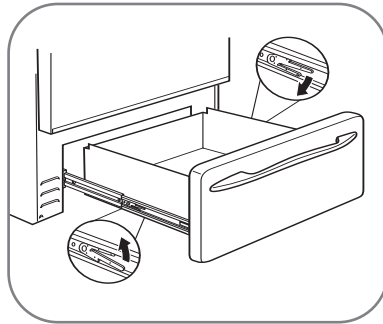
REMOVABLE WARMING DRAWER

NOTE: Before performing any adjustments, cleaning or service, disconnect the range electrical power supply at the household distribution panel by removing the fuse or switching off the circuit breaker. Make sure the warming drawer heating element is cool.

Most cleaning can be done with the drawer in place. However, the drawer may be removed if further cleaning is needed. Use soap and warm water to thoroughly clean.

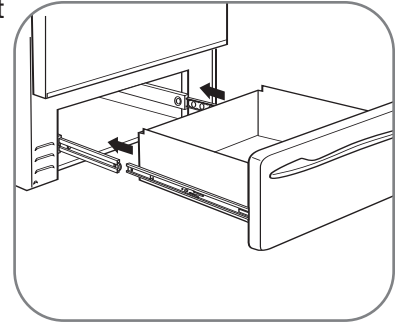
To remove the drawer:

- 1 Pull the drawer straight out until it stops.
- 2 Press the left rail release up and press the right rail release down, while pulling the drawer forward and free.



To replace the drawer:

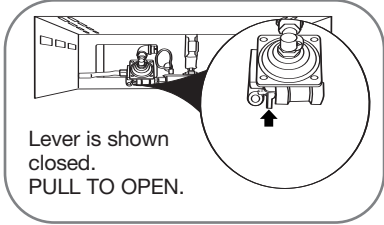
- 1 Place the left drawer rail around the inner left rail guide and slide it in slightly to hook it.
- 2 Place the right drawer rail around the inner right rail guide and slide it in slightly to hook it.
- 3 Slide the drawer all the way in.



TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. This list includes common occurrences that are not the result of a defect in workmanship or materials.

Problem	Possible Causes	Solutions
<p>Top burners do not light or do not burn evenly. (The front right burner is designed to have slightly smaller flames between the 6 and 9 o'clock positions. This is normal.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. • Burner slits on the side of the burner may be clogged. • Improper burner assembly. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • Remove the burners and clean them. Check the electrode area for burned-on food or grease. See the <i>Care and Cleaning of the Range</i> section. • Make sure the burner parts are installed correctly. See the <i>Care and Cleaning of the Range</i> section.
<p>Burner flames very large or yellow</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Improper air to gas ratio. 	<ul style="list-style-type: none"> • If range is connected to LP gas, contact the person who installed your range or made the conversion.
<p>Surface burners light but oven does not</p>	<ul style="list-style-type: none"> • The oven gas shut-off valve may have accidentally been moved during cleaning or moving. 	<ul style="list-style-type: none"> • To check the oven gas shut-off valve, remove the warming drawer (see the <i>Care and Cleaning of the Range</i> section) and look for the gas shut-off lever at the back of the range. 
<p>Control signals after entering cooking time or start time</p>	<ul style="list-style-type: none"> • You forgot to enter a bake temperature or cleaning time. 	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the BAKE pad and desired temperature or the SELF CLEAN pad and desired clean time.
<p>Food does not bake or roast properly in the upper oven</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. • Shelf position is incorrect. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. • Oven thermostat needs adjustment. • Clock not set correctly. • Aluminum foil used improperly in the oven. • Oven bottom not securely seated in position. 	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Using the Oven</i> section. • See the <i>Using the Oven</i> section. • See the <i>Using the Oven</i> section. • See the <i>Adjusting the Oven Thermostat</i> section. • See the <i>Using the Clock and Timer</i> section. • See the <i>Care and Cleaning of the Range</i> section. • See the <i>Installation Instructions</i>.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
Food does not broil properly in the oven	<ul style="list-style-type: none"> • Oven controls improperly set. • Oven door not closed. • Improper shelf position being used. • Food being cooked in a hot pan. • Cookware not suited for broiling. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended. • Oven bottom not securely seated in position. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you touch the BROIL HI/LO pad. • See the <i>Using the Oven</i> section. • See the <i>Broiling Guide</i>. • Use the broiling pan and grid that came with your range. Make sure it is cool. • Use the broiling pan and grid that came with your range. • See the <i>Using the Oven</i> section. • See the <i>Installation Instructions</i>.
Oven temperature too hot or too cold	<ul style="list-style-type: none"> • Oven thermostat needs adjustment. 	<ul style="list-style-type: none"> • See the <i>Adjusting the Oven Thermostat</i> section.
Clock and timer do not work	<ul style="list-style-type: none"> • Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. • Oven controls improperly set. 	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet. • Replace the fuse or reset the circuit breaker. • See the <i>Using the Clock and Timer</i> section.
Oven light does not work	<ul style="list-style-type: none"> • Light bulb is loose or defective. • Plug on range is not completely inserted in the electrical outlet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tighten or replace the bulb. • Make sure electrical plug is plugged into a live, properly grounded outlet.
Oven will not self-clean	<ul style="list-style-type: none"> • The oven temperature is too high to set a self-clean operation. • Oven controls improperly set. 	<ul style="list-style-type: none"> • Allow the range to cool to room temperature and reset the controls. • See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section.
“Crackling” or “popping” sound	<p>This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
Excessive smoking	<ul style="list-style-type: none"> • Excessive soil. 	<ul style="list-style-type: none"> • Touch the CLEAR/OFF pad. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the LOCKED DOOR light goes off. Wipe up the excess soil and reset the clean cycle.
	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal in a new oven and will disappear in time. 	<ul style="list-style-type: none"> • To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section.



TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
Oven door will not open after a clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> Oven too hot. 	<ul style="list-style-type: none"> Allow the oven to cool below locking temperature.
Oven not clean after a clean cycle	<ul style="list-style-type: none"> Oven controls not properly set. Oven was heavily soiled. 	<ul style="list-style-type: none"> See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section. Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again or for a longer period of time.
“LOCK DOOR” flashes in the display	<ul style="list-style-type: none"> The self-clean cycle has been selected but the door is not closed. 	<ul style="list-style-type: none"> Close the oven door.
LOCKED DOOR light is on when you want to cook	<ul style="list-style-type: none"> The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. 	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool.
“F—and a number or letter” flash in the display	<ul style="list-style-type: none"> You have a function error code. If the function code repeats. 	<ul style="list-style-type: none"> Touch the CLEAR/OFF pad. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. Disconnect all power to the range for 5 minutes and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
Oven shelves are difficult to slide	<ul style="list-style-type: none"> The nickel shelves (if so equipped) were cleaned in a self-clean cycle. 	<ul style="list-style-type: none"> Apply a small amount of vegetable oil to a paper towel and wipe the edges of the oven shelves with the paper towel. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
“Probe” appears in the display (convection models)	<ul style="list-style-type: none"> This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe. 	<ul style="list-style-type: none"> Enter a probe temperature.
Display goes blank	<ul style="list-style-type: none"> A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. The clock is in the black-out mode. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker. See the <i>Special Features of Your Oven Control</i> section.
Display flashes	<ul style="list-style-type: none"> Power failure. 	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock.
Unable to get the display to show “SF”	<ul style="list-style-type: none"> Oven control pads were not pressed properly. 	<ul style="list-style-type: none"> The BAKE and BROIL HI/LO pads must be touched at the same time and held for 3 seconds.
Power outage, clock flashes	<ul style="list-style-type: none"> Power outage or surge. 	<ul style="list-style-type: none"> Reset the clock. If the oven was in use, you must reset it by touching the CLEAR/OFF pad, setting the clock and resetting any cooking function.

TROUBLESHOOTING

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Problem	Possible Causes	Solutions
“Burning” or “oily” odor emitting from the vent	<ul style="list-style-type: none"> This is normal in a new oven and will disappear in time. 	<ul style="list-style-type: none"> To speed the process, set a self-clean cycle for a minimum of 3 hours. See the <i>Using the Self-Cleaning Oven</i> section.
Strong odor	<ul style="list-style-type: none"> An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used. 	<ul style="list-style-type: none"> This is temporary.
Fan noise (convection models)	<ul style="list-style-type: none"> The convection fan may turn on and off automatically. 	<ul style="list-style-type: none"> This is normal. The convection fan will run until the function is over or the door is opened.
Convection fan not working (convection models)	<ul style="list-style-type: none"> Preheat temperature not reached. 	<ul style="list-style-type: none"> Fan will start automatically once the preheat temperature is reached.
Drawer does not slide smoothly or drags	<ul style="list-style-type: none"> The drawer is out of alignment. Drawer is over-loaded or load is unbalanced. 	<ul style="list-style-type: none"> Fully extend the drawer and push it all the way in. See the <i>Care and Cleaning of the Range</i> section. Reduce weight. Redistribute drawer contents.
Warming drawer will not work	<ul style="list-style-type: none"> A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. The oven is self-cleaning. Controls improperly set. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the fuse or reset the circuit breaker. Wait for the self-clean cycle to finish and the oven to cool. See the <i>Using the Electric Warming Drawer</i> section.
Excessive condensation in the drawer	<ul style="list-style-type: none"> Liquid in drawer. Uncovered foods. Temperature setting too high. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove liquid. Cover food with lid or aluminum foil. Reduce temperature setting.
Food dries out in the lower oven drawer or warming drawer	<ul style="list-style-type: none"> Moisture escaping. Drawer not fully closed. 	<ul style="list-style-type: none"> Cover food with lid or aluminum foil. Push drawer in until latch engages.



NOTES

LG ELECTRONICS, INC.
LG GAS RANGE LIMITED WARRANTY — USA



LG Electronics Inc. will repair or replace your product, at LG's option, if it proves to be defective in material or workmanship under normal use, during the warranty period set forth below, effective from the date of original consumer purchase of the product. This limited warranty is good only to the original purchaser of the product and effective only when used in U.S.A.

<p>WARRANTY PERIOD: LABOR: One year from date of original purchase PARTS: One year from date of original purchase WHAT IS COVERED: Any part of the range which fails due to a defect in materials or workmanship. During this full one-year warranty, LG will also provide, free of charge, all labor and in-home service to replace the defective part.</p>	<p>HOW SERVICE IS HANDLED: In-Home Service: Please retain dealer's dated bill of sale as evidence of the Date of Purchase for proof of warranty, and submit a copy of the bill of sale to the service person at the time warranty service is provided. Please call 1-800-243-0000 and choose the appropriate option to locate your nearest LG Authorized Service Center. Or visit our Web site at www.lgservice.com.</p>
--	--

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING WITHOUT LIMITATION, ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. TO THE EXTENT ANY IMPLIED WARRANTY IS REQUIRED BY LAW, IT IS LIMITED IN DURATION TO THE EXPRESS WARRANTY PERIOD ABOVE. LG WILL NOT BE LIABLE FOR ANY CONSEQUENTIAL, INDIRECT, OR INCIDENTAL DAMAGES OF ANY KIND, INCLUDING LOST REVENUES OR PROFITS, IN CONNECTION WITH THE PRODUCT. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATION ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS OR THE EXCLUSION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

THIS LIMITED WARRANTY DOES NOT APPLY TO:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace house fuses or correct house wiring, or to replace owner-accessible light bulbs.
2. Repairs when your appliance is used in other than normal, single-family household use.
3. Pickup and delivery. Your appliance is designed to be repairable in the home.
4. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, improper installation, acts of God, or use of products not approved by LG Corporation.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
7. Any labor costs during the limited warranty period.

This warranty is extended to the original purchaser and any subsequent owner for products purchased for home use within the USA. In Alaska, the warranty excludes the cost of shipping or service calls to your home. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion or limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state. To know what your legal rights are, consult your local or state consumer affairs or your state's Attorney General.

TO CONTACT LG ELECTRONICS BY MAIL:

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

Product Registration Information

Model: _____
Serial Number: _____
Date of Purchase: _____

INTRODUCCIÓN

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

Que Hacer Si Detecta Olor a Gas	49
Dispositivo Anti-Volcaduras	49
Precauciones de Seguridad	50-54

CÓMO UTILIZAR

Cómo Utilizar los Quemadores de Superficie	55, 56
Panel de Control—Modelos por Convección	57
Panel de Control—Modelos sin Convección	58
Cómo Utilizar el Horno	59-62
Cómo Utilizar el Reloj u Contador	63
Hornear y Asar por Tiempo	64, 65
Cómo Utilizar la Sonda (en modelos por convección)	66, 67
Cómo Utilizar el Horno por Convección (en algunos modelos)	68-70
Cómo Utilizar las Características de Horneado y Asado por Convección Temporizados (en algunos modelos)	71, 72
Funciones Especiales de su Control del Horno	72, 73
Cómo Utilizar la Función Sabbath	74, 75
Cómo Ajustar el Termostato del Horno	76
Consejo para Hornear	76
Cómo Utilizar el Cajón Calentador Eléctrico	77, 78
Operación del Horno Auto Limpieza	79, 80

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cuidado y Limpieza	81
Tapas y Cabezales de los Quemadores	82
Parrillas de los Quemadores	83
Superficie de Cocción	83
Superficie en Acero Inoxydable	84
Los Respiradores del Horno	84
Panel de Control del Horno	84
Panel de Control Frontal	84
Puerta del Horno	85
La Solera del Horno	85
La Bandeja y la Rejilla del Asador	86
Las Parrillas del Horno y del Cajón	86
Reemplazo de la Luz del Horno	86
Cajón Calentador Desmontable	87

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de Llamar al Servicio Técnico	88-91
---	-------

GARANTÍA

Información Sobre Registro de Producto	95
--	----

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y bienvenido a la familia de LG.

Su nuevo Cocina de Gaz de LG combina las características para la cocción precisa con un operación fácil y un diseño con estilo.

Siguiendo las instrucciones de funcionamiento y cuidado de este manual, su cocina le brindará muchos años de servicio confiable.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA Si usted no sigue con exactitud la información de esta guía, pudiera causar un incendio o una explosión que resultaría en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

⚠ ADVERTENCIA: DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS



- TODAS LAS COCINAS SE PUEDEN VOLCAR
- LESIONES PERSONALES PUEDEN OCURRIR
- INSTALE LOS DISPOSITIVOS ANTI-VOLCADURAS QUE VIENEN CON SU COCINA



- VEA LAS INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION



⚠ ADVERTENCIA: Si usted no sigue con exactitud la información de esta guía, pudiera causar un incendio o una explosión que resultaría en daños a la propiedad, lesiones personales o muerte.

- No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en proximidad a éste o a cualquier otro aparato electrodoméstico.

QUE HACER SI DETECTA OLOR A GAS

- No trate de encender ningún aparato electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no use ningún teléfono en su edificio.
- Llame inmediatamente a la compañía suministradora de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de gas.

- Si no pudiera comunicarse con la compañía de gas, llame a la estación de bomberos.

La instalación y los servicios de reparación deberán ser realizados por un instalador calificado, una agencia de servicios o la compañía suministradora de gas.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

Todas las cocinas se pueden volcar y producir heridas personales.

Para prevenir una volcadura accidental de la cocina, engánchela a la pared instalando el sistema contra volcaduras que se provee.

Para estar seguro que el sistema está instalado y enganchado adecuadamente, inclinado la cocina cuidadosamente hacia adelante. El dispositivo anti-volcaduras debe colocarse para evitar que la cocina se caiga hacia adelante.

Si se separe la cocina de la pared por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo esté bien

conectado cuando vuelva a colocar la cocina contra la pared. Si no lo está, hay riesgo posible de que la cocina vuelque y cause daños si Ud. o un niño se sube, se asienta o se inclina sobre una puerta abierta.

Favor de consultar la información sobre el dispositivo Anti-volcaduras en esta guía. No tomar esta precaución podría resultar en el volcado de la cocina y heridas personales.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

El California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Ley sobre los productos tóxicos y de agua potable de California) requiere que el gobernador de California publique una lista de sustancias que el estado sabe causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños de reproducción, y requiere que los negocios les avisen a los clientes contra la exposición potencial a tales sustancias.

Los aparatos de gas causan exposición mínima a cuatro de estas sustancias, tales como el benceno, el monóxido de carbono, el formaldehído y el hollín, causados primordialmente por la combustión incompleta de gas natural o gas LP (Propano). Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azul en vez de una llama amarilla, minimizarán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse más, ventilando con una ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Pida que el instalador le muestre el lugar de la válvula que corta el gas de la cocina y cómo apagarla si fuera necesario.

- Haga que un instalador calificado instale y conecte a tierra su cocina de acuerdo con las Instrucciones para la instalación. Cualquier ajuste o servicio debe ser completado sólo por instaladores de cocinas de gas calificados o técnicos de servicio.
- No trate de reparar o reemplazar ninguna parte de su cocina a menos que se recomiende específicamente en este manual. Todo otro servicio se debe remitir a un técnico de servicio calificado.
- Enchufe su cocina a una toma de corriente de pared conectada a tierra de 120 voltios. No quite la punta redonda con conexión a tierra del enchufe. Si cabe duda de la conexión de tierra del sistema eléctrico de la casa, es su responsabilidad personal y su obligación reemplazarla por un contacto adecuado para tres puntas con conexión a tierra de acuerdo con el National Electrical Code (Código eléctrico nacional). No use un cable de extensión con este aparato.
- Sitúe la cocina fuera de las áreas muy transitadas en la cocina y fuera de lugares ventilados para evitar circulación de aire inadecuada.
- Asegúrese de quitar todos los materiales de envase de la cocina antes de operarla para evitar incendio o daños del humo, si los materiales de envase se encendieran.
- Asegúrese de que su cocina esté ajustada correctamente por un técnico de servicio o instalador calificado para el tipo de gas [natural o LP (Propano)], que se va a usar. Su cocina se puede convertir para uso con cualquier tipo de gas. Consulte las Instrucciones para la Instalación.

ADVERTENCIA: Estos ajustes deben ser completados por un técnico de servicio calificado de acuerdo con las instrucciones del fabricante y todos los códigos y requisitos de la autoridad que tiene jurisdicción. No seguir estas instrucciones podría resultar en heridas serias o daños a la propiedad. La agencia calificada que realice este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.

- Después del uso prolongado de una cocina, se pueden producir temperaturas altas del piso y muchos recubrimientos del suelo no pueden resistir este tipo de uso. Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo porque no pueden resistir este uso. Nunca la instale directamente sobre la alfombra de cocina.
- No deje a los niños solos o desatendidos donde hay una cocina caliente o en operación. Pueden quemarse gravemente.
- No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento o de la superficie de cocción de la cocina. Podría dañarse la cocina o volcarla, causando daño personal grave.

PRECAUCION: Los artículos que sean de interés para los niños no deben guardarse dentro de los gabinetes situados encima de una cocina de gas ni sobre el tablero posterior de esa cocina—los niños que se subieran a la cocina para tratar de alcanzar estos artículos pudieran resultar gravemente lesionados.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA: Por su seguridad, **NUNCA** use su aparato para calentar la habitación. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

- No lleve nunca vestidos desabrochados o caídos al usar el aparato. Tenga cuidado al tomar los artículos guardados en los armarios sobre la superficie de cocción. Los materiales inflamables se podrían encender si tuvieran contacto con llamas o superficies calientes del horno y podrían causar quemaduras graves.
- No guarde los materiales inflamables dentro del horno, cajón de almacenamiento o cerca de la superficie de cocción.
- No guarde ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos cerca de este o cualquier otro aparato.
- No deje que la grasa de cocina u otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la cocina.
- No use agua para fuegos causados por la grasa. Nunca recoja una sartén en llamas. Apague los controles. Ahogue una sartén en llamas sobre un quemador cubriendo completamente la sartén con una tapa que ajuste, una hoja de hornear, o una hoja plana. Use un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma. La grasa en llamas fuera de una sartén se puede extinguir cubriéndola con bicarbonato sódico, o si está disponible, usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma. Las llamas en el horno o cajón de almacenamiento se pueden ahogar completamente cerrando la puerta del horno o el cajón y apagando el horno o usando un extintor de sustancia química seca de multi-uso o de tipo espuma.
- Deje que las parrillas de los quemadores y otras superficies se enfríen antes de tocarlas o dejarlas donde los niños puedan tocarlas.
- Nunca obstruya los respiraderos (aberturas de aire) de la cocina. Estas proporcionan la entrada y la salida de aire necesarias para que la cocina funcione adecuadamente con una combustión correcta. Los respiraderos de aire se localizan en la parte posterior de la superficie de cocción de la cocina, en las partes superior y inferior de la puerta del horno, y debajo del cajón calentador.
- Las raspaduras o los impactos grandes en las puertas de vidrio pueden causar que los vidrios se rompan.

COCINANDO EN LA SUPERFICIE

Use el tamaño correcto de recipiente. Evite usar los recipientes que no son estables o se vuelcan fácilmente. Seleccione los recipientes con fondo plano bastante grandes para contener el alimento y evitar las salpicaduras y derrames, y lo bastante grandes para cubrir las parrillas de los quemadores. Esto ahorrará el tiempo de limpieza e impedirá la acumulación peligrosa de alimentos; las salpicaduras o los derrames dejados sobre la cocina pueden arder. Use recipientes con mangos que se pueden agarrar fácilmente y que se mantengan fríos.

- Siempre use la posición **LITE** (encender) al encender los quemadores de superficie y asegurarse de que hayan encendido los quemadores.
- Nunca deje desatendidos los quemadores en las posiciones de llamas altas. Las salpicaduras pueden causar humo y derrames de grasa que pueden encenderse.
- Ajuste el tamaño de la llama del quemador de superficie para que no extienda sobre la extremidad de la cacerola. Las llamas excesivas son peligrosas.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

COCINANDO EN LA SUPERFICIE (continuación)

- Use sólo agarraderas secas—las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden resultar en quemaduras por el vapor. No deje que las agarraderas se acerquen a las llamas al levantar una cacerola. No use una toalla u otro trapo abultado en vez de usar una agarradera
 - Al usar recipientes de vidrio, asegúrese de que estén diseñados para la cocción sobre la cocina.
 - Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y derrames, coloque los mangos hacia la parte de atrás de la cocina sin extenderlos sobre los quemadores.
 - Vigile con atención los alimentos que se fríen en llama alta.
 - Siempre caliente la grasa lentamente y obsérvela cuando se calienta.
 - No deje artículos sobre la superficie de la cocina. El aire caliente del respiradero puede hacer que los objetos inflamables ardan y aumente la presión de los recipientes cerrados, lo que puede originar que estallen.
 - Si una combinación de aceites o grasas se usara al freír, revuelva antes de calentar o mientras la grasa se derrite lentamente.
 - Use un termómetro para freír con aceite cuando sea posible para evitar sobre calentar la grasa y que eche humo.
 - Use la cantidad mínima de grasa para freír de una manera más eficaz. Llenar el recipiente de grasa puede causar salpicaduras al añadir alimentos.
 - No queme alimentos sobre la cocina. Si quema alimentos bajo la campana, enciende el ventilador.
 - No use ollas metálicas (tipo “wok”) en los modelos con quemadores sellados si la olla metálica tiene anillo metálico que se colca sobre la parrilla del quemador para soportar la olla metálica. Este anillo actúa como trampa de calor, lo cual puede dañar la parrilla del quemador y la cabeza del quemador.
- También, puede causar que el quemador funcione de manera inadecuada. Esto puede causar que el nivel de monóxido de carbono sea superior a los estándares actuales permitidos, resultando en un peligro para la salud.
- Los alimentos para freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha sobre los alimentos congelados o la humedad sobre los alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente burbujee y se salga por los lados del recipiente
 - Nunca trate de mover una sartén de grasa caliente, especialmente un freidor con bastante aceite. Espere hasta que se enfríe el aceite.
 - No deje artículos de plástico sobre la superficie—se pueden derretir si se dejan muy cerca del respiradero.
 - Aleje todos los artículos de material plástico de los quemadores de superficie.
 - Para evitar la posibilidad de una quemadura, siempre asegúrese de que los controles para todos los quemadores estén apagados y que todas las parrillas de los quemadores estén frías antes de tratar de quitarlas.
 - Si la cocina está localizada cerca de la ventana, no cuelgue las cortinas largas que podrían ser llevadas por el viento sobre los quemadores de superficie y crear un peligro de incendio.
 - Si huele a gas, y se ha asegurado ya de que los pilotos están encendidos, apague el gas de la cocina y llame a un técnico calificado. Nunca use una llama viva para encontrar una fuga.
 - Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar una cacerola.
 - No levante la superficie de cocción. Levantar la superficie de cocción puede provocar daños y un funcionamiento inadecuado de la cocina.

COCINE MUY BIEN TODAS LAS CARNES

Cocine muy bien todas las carnes, incluyendo las carnes de aves; las carnes de res, por ejemplo, deben cocinarse a una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de aves deben cocinarse a una temperatura interna de por

lo menos 180°F (82°C). Por lo general, cocinar a estas temperaturas protege contra las enfermedades que se transmiten a través de los alimentos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICO

- El objeto del cajón calentador consiste en mantener alimentos cocinados calientes a la temperatura a la que se servirán. Siempre empiece con alimentos calientes; ya que los alimentos fríos no pueden calentarse o cocinarse en el cajón calentador.
- Nunca seque periódicos mojados en el cajón calentador. Si se calientan demasiado pudieran incendiarse.
- Nunca deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el cajón calentador.
- Nunca deje dentro o cerca de su cajón calentador jarras o latas con escurrimiento de grasa.
- Nunca caliente alimentos en el cajón calentador durante más de dos horas.
- **Nunca toque el elemento calefactor o las superficies interiores del cajón calentador.** Estas superficies pueden estar tan calientes que produzcan quemaduras.
RECUERDE: Al abrir el cajón, las superficies interiores del cajón calentador pueden estar sumamente calientes.
- Siempre abra el cajón con mucho cuidado. Abra el cajón un resquicio y deje que el aire caliente o el vapor escapen antes de sacar o reemplazar algún alimento. El escape de aire caliente o de vapor puede quemar las manos, la cara y/o los ojos.
- Nunca forre el cajón con papel aluminio. El papel aluminio actúa como un aislador excelente y capturará el calor debajo de sí mismo. Esto va a afectar el comportamiento del cajón y pudiera dañar al acabado interior.

HORNO DE AUTO LIMPIEZA

- Asegúrese de limpiar las salpicaduras excesivas antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.
- Antes de usar auto limpieza, remueva la bandeja del asador, la parrilla, todos los instrumentos de cocción., la sonda y cualquier papel de aluminio del horno.
- Las parrillas del horno deberían ser removidos del horno antes de empezar el ciclo de limpieza automática.
- Limpie sólo las partes enumeradas en este Guía de uso.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un sello hermético. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Si el ciclo de auto limpieza tuviera un fallo, apague el horno y desconecte la corriente eléctrica. Haga que un técnico calificado lo revise.
- No use limpiadores para hornos. Ningún limpiador comercial para hornos ni ningún revestimiento protectorio de los bordes del horno de cualquier tipo se debería usar dentro o alrededor de cualquier parte del horno. El residuo de los limpiadores para hornos dañará el interior del horno cuando se use el ciclo de auto limpieza.



INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

COCINANDO EN EL HORNO

Permanezca lejos de la cocina al abrir la puerta de un horno caliente. El aire caliente y el vapor que escapan pueden causar quemaduras en las manos, la cara y los ojos.

- No use el horno para guardar cosas. Los artículos guardados en el horno se pueden quemar.
- Mantenga el horno limpio de la grasa que se acumula.
- Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras que el horno esté frío.
- Sacando la parrilla hasta la posición en que se detiene podrá levantar fácilmente los alimentos pesados. Es también una precaución contra quemaduras al tocar las superficies calientes de la puerta o las paredes del horno. La posición más baja no está diseñada para deslizarse.
- No use papel aluminio en ningún sitio del horno excepto como se describe en este manual. El mal manejo podría resultar en un peligro de incendio o daño a la cocina.
- Al usar las bolsas de cocción o de asar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca seque periódicos mojados en el horno. Si se calientan demasiado pudieran incendiarse.
- Use sólo los recipientes de vidrio que se recomiendan para uso en los hornos de gas.
- Siempre quite la bandeja del asador del horno tan pronto como termine de asar. La grasa dejada en la bandeja se puede encender si se usa el horno sin quitar la grasa de la bandeja del asador.
- Al asar al fuego directo, si la carne está demasiado cerca de la llama, la grasa puede encenderse. Corte la grasa excesiva para evitar llamas altas.
- Asegúrese de que la bandeja del asador esté colocada correctamente para reducir la posibilidad de incendios causados por la grasa.
- Si hubiera un incendio causado por la grasa en la bandeja del asador, apague el botón **CLEAR/OFF** y mantenga cerrado la puerta del horno para contener el fuego hasta que se apague.
- Para seguridad y un desempeño de cocción adecuado, siempre hornee y ase con la puerta del horno cerrada.
- No caliente los recipientes sellados que contienen comida. La presión podría aumentar y el recipiente podría estallar, causando daños.

⚠ ADVERTENCIA: NUNCA

cubra ranuras, orificios o conductos en la parte inferior del horno o cubra una parrilla entera con materiales como papel metálico. Al hacerlo, se bloquea la corriente de aire a través del horno y puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono. El revestimiento de papel metálico también puede concentrar calor, generando un peligro de incendio.

LEA Y SIGUE CUIDADOSAMENTE ESTA INFORMACION DE SEGURIDAD.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

CÓMO UTILIZAR LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.

ANTES DE ENCENDER UN QUEMADOR DE SUPERFICIE

- Asegúrese de que todas los quemadores de la cocina estén en su lugar.
- Asegúrese de que todas las parrillas de los quemadores de la cocina estén en su lugar antes de usar cualquier quemador.

DESPUÉS DE ENCENDER UN QUEMADOR

- No deje un quemador funcionando por un período largo de tiempo sin poner un recipiente sobre la parrilla. El acabado de la parrilla pudiera astillarse si no tiene algún recipiente disponible para absorber el calor.

- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de tocarlos con las manos, agarraderas, paños para limpiar u otros materiales.

INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

En caso de una interrupción del suministro eléctrico, puede encender los quemadores de su cocina con un cerillo. Acerque un cerillo encendido al quemador, y luego haga girar el botón del quemador hasta la posición **LITE** (encender). Tome precauciones extremas cuando encienda los quemadores de este modo.

Los quemadores de superficie que se estén usando cuando haya una interrupción de la ignición eléctrica continuarán operando de manera normal.

PARA ENCENDER UN QUEMADOR DE SUPERFICIE

- Asegúrese de que todas los quemadores de la cocina estén en su lugar.
- Empuje el botón de control hacia adentro y hágallo girar para la posición de **LITE** (encender).
- Usted oírá un chasquido ligero (“clic”), que es el sonido de la chispa eléctrica encendiendo el quemador.

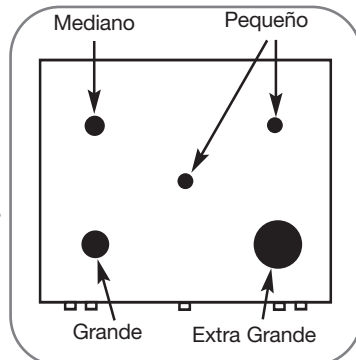


- Gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama. Si la perilla permanece en **LITE**, seguirá haciendo “clic”.
- Cuando se gira un quemador a **LITE**, todos los quemadores comienzan a chispear. No intente desarmar o limpiar un quemador mientras otro se encuentre encendido. Puede producirse una descarga eléctrica, lo que puede provocar que usted tire recipientes de cocina calientes.

QUEMADORES A GAS SELLADOS

Su cocina cuenta con cinco quemadores a gas sellados. Ofrecen comodidad, facilidad de limpieza y flexibilidad para utilizar en una amplia gama de aplicaciones de cocina.

Los quemadores más pequeños están ubicados en las posiciones trasera derecha y central.



Estos quemadores pueden bajarse a **LO** (bajo) para una configuración de cocción a fuego muy lento.

Ofrece un desempeño de cocción preciso para alimentos delicados, tales como salsas o alimentos que requieren fuego bajo durante un período largo de cocción.

Los quemadores mediano (trasero izquierdo) y grande (frontal izquierdo) son los quemadores principales para la mayor parte de las cocciones. Estos quemadores de uso general pueden bajarse de **HI** (alto) a **LO** (bajo) para ajustarse a una amplia gama de necesidades de cocción.

El quemador extra grande (frontal derecho) es el de mayor potencia. Al igual que los otros quemadores, puede bajarse de **HI** (alto) a **LO** (bajo) para una amplia gama de aplicaciones de cocción; sin embargo, este quemador está diseñado para llevar a hervor grandes cantidades de líquido.

Cuenta con una configuración especial **SUPER BOIL™** (súper hervor) diseñada para utilizarse con elementos de cocción de un diámetro de 10 pulgadas o más.



CÓMO UTILIZAR

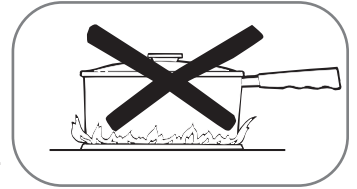
COMO UTILIZAR LOS QUEMADORES DE SUPERFICIE

CÓMO SELECCIONAR EL TAMAÑO DE LA LLAMA

Para usar con seguridad los utensilios de cocción, nunca deje que la llama se extienda por fuera de los bordes de los mismos.

Observe la llama, no el botón de control, al reducir el calor. Calentar rápido, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá equipararse con el utensilio que esté usando.

Utilizar llamas de mayor tamaño que el fondo de los recipientes no los calentará más rápido y puede ser peligroso.



UTENSILIOS DE COCCIÓN PARA LA SUPERFICIE

Aluminio: Se recomienda el uso de utensilios de peso mediano, ya que éstos distribuyen el calor rápidamente y de manera uniforme. La mayoría de los alimentos se dorarán de manera uniforme en una sartén de aluminio. Use una cazuela con tapa ajustada cuando cocine con una pequeña cantidad de agua.

Hierro fundido: La mayoría de las sartenes producirán resultados satisfactorios si éstas se calientan con lentitud.

Utensilios de esmalte: El esmalte de algunos utensilios pudiera derretirse bajo ciertas condiciones. Siga las recomendaciones del fabricante de estos utensilios en cuanto a los métodos de cocción.

Vidrio: Hay dos tipos de utensilios de cocción de vidrio, aquéllos que se usan solamente en el horno y aquéllos para cocinar sobre la superficie de cocción (cazuelas, cafeteras y teteras). Los conductores de vidrio se calientan con mucha lentitud.

Cerámica de vidrio resistente al calor: Puede usarse para cocinar en la superficie o en el horno. Conduce el calor muy lentamente y enfría también muy lentamente. Consulte las instrucciones del fabricante para asegurarse de que se puede usar en las cocinas de gas.

Acero inoxidable: Este metal por sí mismo no es un buen conductor del calor y generalmente se combina con cobre, aluminio u otros metales para mejorar la distribución del calor. Por lo general, las sartenes hechas de metal combinado funcionan satisfactoriamente si se usan sobre una llama de tamaño mediano como lo recomienda el fabricante.

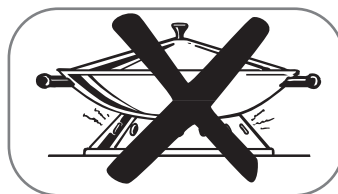
COCINANDO CON OLLAS METÁLICAS (TIPO "WOK")

Recomendamos que use un wok de fondo plano de 14 pulgadas o menor. Cerciórese de que el fondo del wok se fije en la rejilla. Estas se pueden comprar en su tienda minorista local.

Sólo se debe usar un wok de fondo plano.

No utilice un wok de fondo plano en un aro de soporte. El colocar el aro sobre la parrilla del quemador pudiera causar que el quemador funcionara inapropiadamente y esto causaría niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas actuales.

Esto podría ser peligroso para su salud.



ASADORES A LA PARRILLA

No use los asadores a la parrilla sobre los quemadores sellados de su cocina de gas. Si lo hiciera, esto causaría una combustión

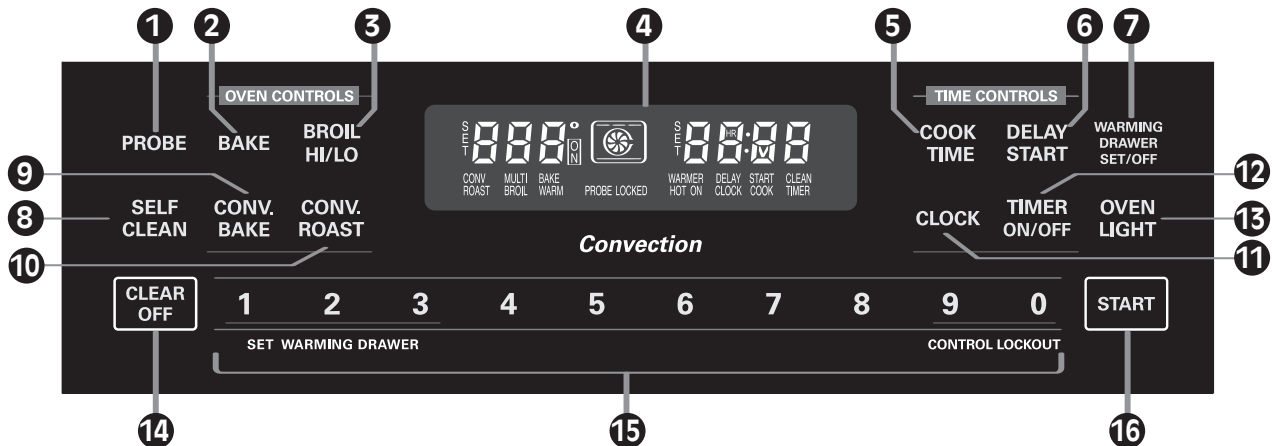
incompleta del gas, exponiéndolo a usted a niveles de monóxido de carbono más altos que los permitidos por las normas.

Esto podría ser peligroso para su salud.



PANEL DE CONTROL (MODELOS POR CONVECCIÓN)

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.



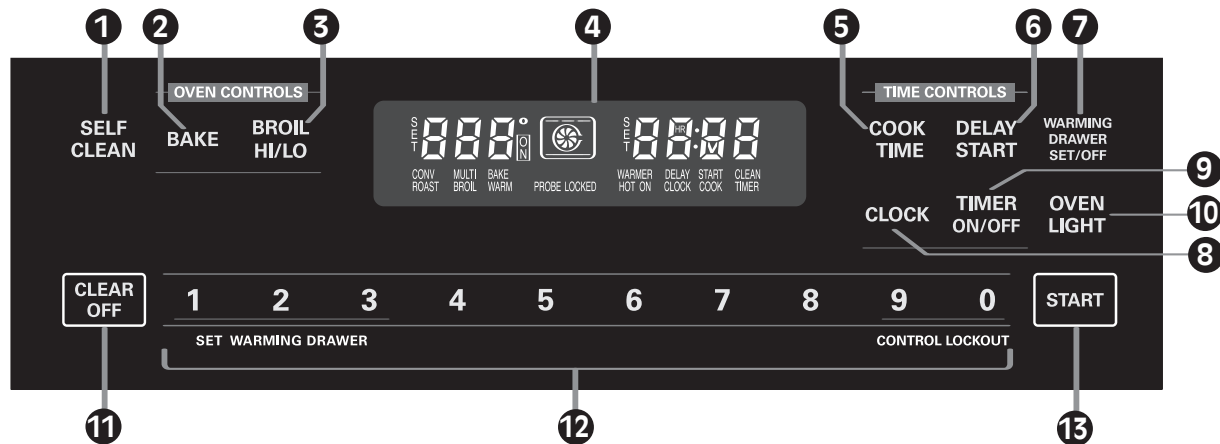
CARACTERÍSTICAS DE CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y TEMPORIZADOR

- 1 BOTÓN PROBE (sonda):** Presione este botón para seleccionar la función probe (sonda).
- 2 BOTÓN BAKE (hornear):** Presione este botón para seleccionar la función bake (hornear).
- 3 BOTÓN BROIL HI/LO (asar alto/bajo):** Presione este botón para seleccionar la función broil (asar).
- 4 PANTALLA:** Muestra la hora, la temperatura del horno, si el horno se encuentra en los modos bake (hornear), broil (asar) o self-cleaning (auto limpieza) y los tiempos establecidos para las operaciones de temporizador, horno automático u horneado por convección; también mostrará las configuraciones del cajón calentador.
NOTA: Si “F- y un número o letra” destellan en la pantalla y el control del horno, esto señala un código de error de función.
Si su horno fue configurado para una operación de horno temporizada y ocurre un corte de energía eléctrica, el reloj y todas las funciones programadas deberán reconfigurarse. La hora destallará en la pantalla cuando haya ocurrido un corte de energía. Reconfigure el reloj.
Si aparece “Err” (error) en la pantalla, usted ha intentado configurar una hora o temperatura fuera de los límites del control. Presione la botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) e ingrese una nueva configuración.
Presione la botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno. Si se repite el código de error de función, desconecte la energía de la cocina y llame al servicio de reparación.
- 5 BOTÓN COOK TIME (tiempo de cocción):** Presione este botón y luego presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción que desea para sus alimentos. El horno se apagará cuando haya finalizado el tiempo de cocción.
- 6 BOTÓN DELAY START (inicio retardado):** Utilícelas junto a las almohadillas **COOK TIME** (tiempo de cocción) o **SELF CLEAN** (auto-limpieza) para configurar el inicio y apagado automático en el tiempo establecido.
- 7 BOTÓN WARMING DRAWER (cajón calentador):** Presione este botón y luego las almohadillas numéricas de 1–3 para utilizar el cajón calentador. Ver la sección *Cómo utilizar el cajón calentador eléctrico*.
- 8 BOTÓN SELF CLEAN (auto-limpieza):** Presione este botón para seleccionar la función self-cleaning (auto-limpieza). Ver la sección *Cómo utilizar el horno auto-limpieza*.
- 9 BOTÓN CONVECTION BAKE (hornear por convección):** Presione para seleccionar horneado con la función convección.
- 10 BOTÓN CONVECTION ROAST (asar por convección):** Presione para seleccionar asado con la función convección.
- 11 BOTÓN CLOCK (reloj):** Presione antes de configurar la hora.
- 12 BOTÓN TIMER ON/OFF (temporizador apagado/encendido):** Presione para seleccionar la característica temporizador.
- 13 BOTÓN OVEN LIGHT (luz del horno):** Toque este botón para apagar o encender la luz.
- 14 BOTÓN CLEAR/OFF (borrar/apagado):** Toque este botón para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto las configuraciones del reloj, temporizador y cajón calentador.
- 15 BOTONES NUMÉRICAS:** Utilícelos para configurar cualquier función que requiera números, tales como hora, temporizador, temperatura del horno, temperatura interna de los alimentos, horario de inicio y tiempo de operación para horneado temporizado y auto-limpieza.
- 16 BOTÓN START (inicio):** Debe presionarse para comenzar cualquier función de cocción o limpieza, y configuraciones de cajón calentador.

CÓMO UTILIZAR

PANEL DE CONTROL (MODELOS SIN CONVECCIÓN)

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden ser diferentes a las de su modelo.



CARACTERÍSTICAS DE CONTROL DEL HORNO, RELOJ Y TEMPORIZADOR

- 1 BOTÓN SELF CLEAN (auto-limpieza):** Presione este botón para seleccionar la función self-cleaning (auto-limpieza). Ver la sección *Cómo utilizar el horno auto-limpieza*.
- 2 BOTÓN BAKE (hornear):** Presione este botón para seleccionar la función bake (hornear).
- 3 BOTÓN BROIL HI/LO (asar alto/bajo):** Presione este botón para seleccionar la función broil (asar).
- 4 PANTALLA:** Muestra la hora, la temperatura del horno, si el horno se encuentra en los modos bake (hornear), broil (asar) o self-cleaning (auto-limpiante) y los tiempos establecidos para las operaciones de temporizador, horno automático u horneado por convección; también mostrará las configuraciones del cajón calentador.
NOTA: Si “F-” y un número o letra” destellan en la pantalla y el control del horno, esto señala un código de error de función.
Si su horno fue configurado para una operación de horno temporizada y ocurre un corte de energía eléctrica, el reloj y todas las funciones programadas deberán reconfigurarse. La hora destallará en la pantalla cuando haya ocurrido un corte de energía. Reconfigure el reloj.
Si aparece “Err” (error) en la pantalla, usted ha intentado configurar una hora o temperatura fuera de los límites del control. Presione la botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) e ingrese una nueva configuración.
Presione la botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno. Si se repite el código de error de función, desconecte la energía de la estufa y llame al servicio de reparación.
- 5 BOTÓN COOK TIME (tiempo de cocción):** Presione este botón y luego presione las almohadillas numéricas para configurar el tiempo de cocción que desea para sus alimentos. El horno se apagará cuando haya finalizado el tiempo de cocción.
- 6 BOTÓN DELAY START (inicio retardado):** Utilícelas junto a las almohadillas **COOK TIME** (tiempo de cocción) o **SELF CLEAN** (auto-limpieza) para configurar el inicio y apagado automático en el tiempo establecido.
- 7 BOTÓN WARMING DRAWER (cajón calentador):** Presione este botón y luego las almohadillas numéricas de 1–3 para utilizar el cajón calentador. Ver la sección *Cómo utilizar el cajón calentador eléctrico*.
- 8 BOTÓN CLOCK (reloj):** Presione antes de configurar la hora.
- 9 BOTÓN TIMER ON/OFF (temporizador apagado/encendido):** Presione para seleccionar la característica temporizador.
- 10 BOTÓN OVEN LIGHT (luz del horno):** Toque este botón para apagar o encender la luz.
- 11 BOTÓN CLEAR/OFF (borrar/apagado):** Toque este botón para cancelar TODAS las operaciones del horno excepto las configuraciones del reloj, temporizador y cajón calentador.
- 12 BOTONES NUMÉRICAS:** Utilícelos para configurar cualquier función que requiera números, tales como hora, temporizador, temperatura del horno, temperatura interna de los alimentos, horario de inicio y tiempo de operación para horneado temporizado y auto-limpieza.
- 13 BOTÓN START (inicio):** Debe presionarse para comenzar cualquier función de cocción o limpieza, y configuraciones de cajón calentador.

COMO UTILIZAR EL HORNO

ANTES DE COMENZAR

Las parrillas tienen frenos de manera que cuando se coloquen correctamente en los soportes de las parrillas (desde A hasta E), frenarán antes de salirse completamente; no se inclinarán. Al colocar y retirar el recipiente de cocina, saque la parrilla hasta la protuberancia en el soporte de la parrilla.

Para retirar una parrilla, hálala en dirección suya, incline el frente y sáquela.

Para reemplazar, coloque el extremo de la parrilla (con el freno) en el soporte, incline el frente y empuje la parrilla.

NOTA: La parrilla no está diseñada para deslizarse en la posición especial inferior (R).



INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

⚠ PRECAUCIÓN: No intente encender el horno de ignición eléctrica durante un fallo del suministro eléctrico.

No será posible encender el horno ni el asador cuando ocurra una interrupción del suministro eléctrico. El gas no circulará a menos que la barra incandescente esté caliente.

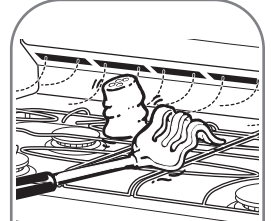
Si el horno está encendido cuando ocurre una interrupción del suministro eléctrico, el quemador del horno se apagará automáticamente y éste no se podrá encender de nuevo hasta que regrese la electricidad.

LUZ DEL HORNO

Use el interruptor **OVEN LIGHT** (luz del horno) del panel de control para encender o apagar la luz.

LOS RESPIRADEROS DEL HORNO

El horno recibe ventilación a través de aberturas en los conductos de la parte posterior de la superficie de cocción. No bloquee estas aberturas cuando esté cocinando en el horno—es importante que no se interrumpa la circulación de aire caliente que sale del horno y el aire fresco que va a los quemadores del horno. No toque las aberturas de ventilación o las superficies cercanas durante la operación del horno o el asador—pudieran calentarse.



Los productos plásticos que se encuentren sobre la superficie de cocción pueden derretirse si se los deja cerca de la ventilación. La apariencia y la ubicación de la ventilación puede variar.

- Los mangos de las cazuelas y sartenes sobre la superficie de cocción pudieran calentarse demasiado si se dejan muy cerca del respiradero.
- No deje productos plásticos sobre la superficie de cocción—pueden derretirse si se deja cerca la ventilación.
- No deje recipientes cerrados sobre la superficie de cocción. La presión de los recipientes cerrados puede elevarse, lo que los haría explotar.
- Los artículos de metal se pondrán bien calientes si se dejan sobre la superficie de cocción y podrían causar quemaduras.




CÓMO UTILIZAR

COMO UTILIZAR EL HORNO

Para evitar posibles quemaduras, coloque las parrillas en la posición correcta antes de encender el horno.


CÓMO PREPARAR SU COCINA PARA HORNEAR

El horno no está diseñado para cocción con la puerta abierta.

-  Presione el botón **BAKE**.
-  Presione los **botones numéricas** para fijar a temperatura que se desee.
-  Presione el botón **START**.

La palabra “**ON**” (encendido) y “**100**” (38°C.) se mostrarán. A medida que el horno se calienta, la ventanilla mostrará los cambios en temperatura. Cuando el horno alcance la temperatura que usted fijó, se escuchará un tono.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo **BAKE**, presione el botón **BAKE** y luego los botones numéricas para obtener la nueva temperatura.

-  Revise el nivel de cocción de la comida cuando transcurra el tiempo mínimo de la receta. Cocine por más tiempo si es necesario.
- Presione el botón **STOP/CLEAR** cuando termine de hornear.



HUMEDAD EN EL HORNO

A medida que su horno se calienta, el cambio de temperatura en el aire dentro del horno puede causar que se formen gotas de agua en el cristal de la puerta. Estas gotas no causan daño y se evaporarán a medida que el horno continúe calentándose.

PRECALENTAMIENTO

Precalente el horno si la receta así lo indica. Para precalentar, encienda el horno fijando la temperatura correcta. Precalentamiento es necesario para hornear con convección, y para resultados mejores para galletas, pasteles, pastellitas, panes, etc.

Los resultados obtenidos al hornear serán mejores si las bandejas de hornear se colocan lo más posible en el centro del horno en vez de en la parte delantera o la posterior. Las bandejas no deberán tocarse entre sí o tocar las paredes del horno. Si necesita usar dos parrillas, colóquelas de forma escalonada de manera que una no quede directamente sobre la otra. Deje un espacio de 1 a 1½ plgs. (2.5 a 4 cm) entre las bandejas, así como también entre las bandejas y la pared posterior del horno, la puerta y los lados.

Tipo de Alimento	Posición de la Parrilla
Tortas congeladas (en una tartera de hornear)	B o C
Pasteles de tipo “angel food”, pound, o bundt	A
Bizcochos, “muffins”, bizcochos de chocolate, galletas, pastellitas, pasteles de varias capas, tortas	C
Cazuelas	B o C
Asados	R o A

COMO UTILIZAR EL HORNO

PAPEL DE ALUMINIO

No se debe jamás cubrir la superficie inferior del horno con papel de aluminio.

Usted puede usar papel de aluminio para recubrir la bandeja y la rejilla del asador. Sin embargo, tiene que moldear el aluminio apretándolo a la rejilla y cortar las ranuras de la misma manera que las tiene la rejilla.

Una hoja de papel aluminio más pequeña se puede usar para recolectar las salpicaduras, poniéndola en una parrilla más baja que esté unas cuantas pulgadas por debajo de los alimentos.

Nunca cubra una parrilla completamente con papel de aluminio. Esto perturbará la circulación del calor y evitará que se obtengan buenos resultados al hornear.



Corte las ranuras de la misma manera que las tiene la rejilla

COMO ASAR AL FUEGO DIRECTO

La puerta del horno debe estar cerrada durante el proceso de asar al fuego directo.

- 1 Coloque la carne o el pescado en la rejilla y sobre la bandeja.
- 2 Coloque la parrilla en la posición recomendada que se sugiere en la *Guía para asar*.
- 3 La puerta debe ser cerrado durante asar al fuego directo.
- 4 Presione el botón **BROIL HI/LO** una vez para **HI Broil** (asar en nivel alto). Para cambiar a **LO Broil** (asar en nivel bajo), presione el botón **BROIL HI/LO** nuevamente.
- 5 Presione el botón **START**.
- 6 Cuando termine de asar de la parrilla, presione el botón **CLEAR/OFF**.

**BROIL
HI/LO**

START

**CLEAR
OFF**

Sirva la comida de inmediato, y deje la bandeja por fuera del horno para que se enfríe durante la comida para una limpieza más fácil.

Use **LO Broil** para cocinar alimentos como pollo o cortes gruesos de carne completamente sin que se doren en exceso.



Utilice siempre la bandeja y parrilla de asador que viene con su cocina. Los jugos son protegidos por la rejilla y se mantienen más fríos, evitando así las salpicaduras y el humo excesivo.

CÓMO UTILIZAR

COMO UTILIZAR EL HORNO

GUÍA PARA ASAR AL FUEGO DIRECTO

El tamaño, peso, espesor, la temperatura inicial y su preferencia de cocción afectarán el tiempo de asado. Esta guía está basada en carnes a temperatura del refrigerador.



Alimento	Cantidad y/o espesor	Posición de parrillas*	1º lado minutos	2º lado minutos	Observaciones
Tocino	1/2 libra (227 g) (aprox. 8 trozos finos)	C	4	3	Coloque en un solo nivel.
Carne molida Bien cocida	1 libra (450 g) (4 hamburguesas) 1/2"-3/4" (13-19 mm) de espesor	C	10	7-10	Separe igualmente. Hasta 8 porciones toman aprox. el mismo tiempo.
Bistec Poco cocido Medio cocido Bien cocido	1" (2,5 cm) de espesor (1-1½ libras [450 g-680 g])	C C C	9 12 13	7 5-6 8-9	Los bistecs de menos de 1" (2,5 cm) de espesor secocinan completamente antes de dorarse. Se recomienda freír en una sartén.
Poco cocido Medio cocido Bien cocido	1½" (3,8 cm) de espesor (2-2½ libras [907 g-1,13 kg])	C C C	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	Córteles la grasa.
Pollo	1 entero [2-2½ libras (907 g-1,13 kg)] separado a lo largo. Con hueso, 4 trozos de pechuga	B B	30-35 25-30	15-20 10-15	Cubra con mantequilla derretida. Ase al fuego directo primero el lado con piel hacia abajo.
Colas de langosta	2-4 (6-8-oz. c/u [170 g-227 g])	C	13-16	No dé vuelta.	Corte a través de la concha y separe hasta abrirla. Cubra con mantequilla derretida antes de asar al fuego directo y después de la mitad del tiempo.
Pescado	1/4"-1/2" (6-13 mm) de espesor	D	6	6	Maneje y dé vuelta con cuidado. Cubra con mantequilla de limón antes de asar al fuego directo y durante el asado al fuego directo si lo desea. Precaliente el horno para aumentar el dorado.
Trozos de jamón Precocidos	1" (2,5 cm) de espesor 1/2" (13 mm) de espesor	C D	8 6	8 6	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamón de 1½" (3,8 cm) de espesor o curado en casa.
Chuletas de puerco Bien cocidas	2 (1/2" [13 mm] de espesor) 2 (1" [2,5 cm] de espesor), aprox. 1 libra (450 g)	D D	10 15	8 8	Córteles la grasa.
Chuletas de cordero Medio cocidas Bien cocidas	2 (1" [2,5 cm] de espesor), aprox. 10-12 oz. (284-340 g)	D D	6 10	4-7 10	Córteles la grasa.
Medio cocidas Bien cocidas	2 (1½" [3,8 cm] de espesor), aprox. 1 libra (450 g)	D D	10 17	4-6 12-14	




† El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos señala que "La carne poco cocinada es popular, pero se debe saber que cocinarla a tan solo 140°F (60°C) significa que ciertos organismos intoxicantes pueden sobrevivir." (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide (Libro sobre alimentos seguros. Su guía de cocina). USDA Rev. Junio 1985).

* Consulte la ilustración para la descripción de las posiciones de las parrillas

COMO UTILIZAR EL RELOJ Y CONTADOR

PARA CONFIGURAR EL RELOJ



El reloj se debe configurar a la hora correcta del día para que las funciones automáticas de tiempo del horno funcionen correctamente. La hora del día no se puede cambiar durante un ciclo de cocción retrasado o de autolimpieza retrasado.

-  **1** Presione el botón **CLOCK** una vez para configurar.
-  **2** Presione los botones **numéricas** a ingresar la hora del día. Presione los botones numéricas en manera que leallos. Por ejemplo, para ingresar 12:34, presione **1**, **2**, **3**, y **4** en ese orden. Si los botones numéricas no se presionan dentro de un minuto después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla regresa a la configuración original. Si esto ocurre, presione el botón **CLOCK** una vez y vuelva a ingresar la hora del día.
-  **3** Presione el botón **START** hasta que la hora del día aparezca en la pantalla para guardar la hora del día y iniciar el reloj .

Para revisar la hora del día cuando la pantalla muestre otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**.

PARA CONFIGURAR EL CONTADOR

El contador no controla las operaciones del horno. La configuración máxima en el contador es 9 horas y 59 minutos.

-  **1** Presione el botón **TIMER ON/OFF**.
-  **2** Presione los botones **numéricas** hasta que aparezca el tiempo que desea en la pantalla. El tiempo máximo que puede ingresarse en minutos es 59. Los tiempos mayores a los 59 minutos deben cambiarse a horas y minutos. Por ejemplo, para ingresar 90 minutos como 1 hora 30 minutos, presione **1**, **3** y **0** en ese orden.

NOTA: Si comete un error, presione el botón **TIMER ON/OFF** y empiece nuevamente.



- 3** Presione el botón **START**. Después de presionar el botón **START**, **SET** desaparece; esto le indica que hay una cuenta regresiva, aunque la pantalla no cambia hasta que haya pasado un minuto.



- 4** Cuando el temporizador alcanza **:00**, el control sonará 3 veces seguido de un pitido cada 6 segundos hasta que se presione el botón **TIMER ON/OFF**.

El tono de 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos incluidos en *Características especiales de la su Control del horno bajo Tonos al finalizar un ciclo temporizado*.

NOTA: El contador es para minutos únicamente. El botón **CLEAR/OFF** no afecta el contador.

PARA REINICIAR EL CONTADOR

Si la pantalla todavía muestra el tiempo restante, puede cambiarlo al presionar el botón **TIMER ON/OFF**, luego los botones numéricas hasta que la hora que desee aparezca en la pantalla.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (el reloj, hora de inicio o tiempo de cocción aparecen en la pantalla), traiga de la memoria el tiempo restante al presionar el botón **TIMER ON/OFF** y luego los botones numéricas para ingresar la nueva hora que desea.

PARA CANCELAR EL CONTADOR

Presione el botón **TIMER ON/OFF** dos veces.

INTERRUPCIÓN DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

Si la hora aparece intermitente en la pantalla, significa que ha habido una interrupción en el suministro eléctrico. Reinicialice el reloj.






Para reinicializar el reloj, presione el botón **CLOCK**. Ingrese la hora correcta del día presionando los botones numéricas. Presione el botón **START**.

HORNEAR Y ASAR POR TIEMPO

NOTA: Los alimentos que se deterioran con facilidad—como leche, huevos, pescado, rellenos, carne de ave y cerdo—no deben dejarse reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Verifique que la luz del horno esté apagada porque el calor proveniente de la bombilla puede acelerar el crecimiento de bacterias.

CÓMO CONFIGURAR UN INICIO INMEDIATO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO


El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

-  Presione el botón **BAKE**.
-  Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno.
-  Presione el botón **COOK TIME**.
NOTA: Si su receta requiere precalentado del horno, quizás necesite agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.
-  Presione los botones **numéricos** para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que puede configurarse es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.
-  Presione el botón **START**.

Cuando el horno se enciende **ON** en la hora configurada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura, comenzando en 100°F / 38°C. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura alcance los 100°F / 38°C). Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante el tiempo establecido, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **Cook and Hold** (Cocinar y Mantener). Ver la sección de *Funciones especiales de su control del horno*.




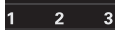



Después de que el horno se apaga, sonará el tono de fin de ciclo.

-  Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

CÓMO CONFIGURAR UN INICIO RETARDADO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO

El horno se encenderá en el horario que usted haya configurado, cocinará alimentos durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.

Antes de comenzar, cerciórese de que el reloj esté marcando la hora correcta del día.

-  Presione el botón **BAKE**.
-  Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno.
-  Presione el botón **COOK TIME**.
NOTA: Si su receta requiere precalentado del horno, quizás necesite agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.
-  Presione los botones **numéricos** para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que puede configurarse es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.
-  Presione el botón **DELAY START**.
-  Presione los botones **numéricos** para establecer la hora a la cual usted desea que se encienda el horno y comience a hornear.
-  Presione el botón **START**.

NOTA: Si utilizarse la función de hornear a tiempo y no presione **START**, sonará el tono.

NOTA: Si desea verificar los horarios que ha configurado, presione el botón **DELAY START** para controlar la hora de inicio configurada o presione el botón **COOK TIME** para verificar el tiempo de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se enciende **ON** en la hora configurada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura, comenzando en 100°F / 38°C. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura alcance los 100°F / 38°C). Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante el tiempo establecido, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **Cook and Hold**. Ver la sección de *Funciones especiales de su control del horno*.

Después de que el horno se apaga, sonará el tono de fin de ciclo.

(continuación en la página siguiente)

HORNEAR Y ASAR POR TIEMPO

CÓMO FIJAR EL INICIO RETARDO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO (continuación)



- 8 Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

CÓMO USAR LA SONDA (en modelos por convección)

En muchos alimentos, especialmente asados y carnes de ave, la temperatura interna de los alimentos es la mejor prueba para verificar la cocción. Mediante la sonda de temperatura se evita tener que adivinar el estado de la cocción y se logra el punto de cocción exacto.

El uso de sondas distintas a las otorgadas con este producto puede provocarles daños a las mismas.

Utilice las manijas de la sonda y el enchufe cuando las introduzca y quite de los alimentos y la salida.

- Para evitar daños a la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo quite.
- Para evitar romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.
- Para evitar quemaduras, no desenchufe la sonda de la salida hasta que el horno se haya enfriado.
- Nunca deja la sonda dentro del horno durante el ciclo de auto-limpieza.
- No almacene la sonda en el horno.



La sonda de temperatura cuenta con una sonda similar a un pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se introduce en la salida del horno.

Después de preparar la carne y colocarla en un posafuentes o sobre la rejilla de la bandeja para asar, siga estas instrucciones para una colocación adecuada de la sonda.

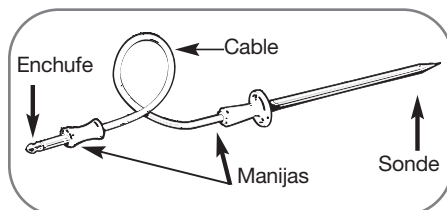
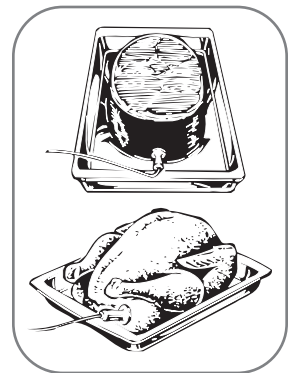
Introduzca la sonda por completo en la carne. Esta no debe tocar el hueso, grasa o cartilago.

Para asados sin hueso, introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa del asado. Para jamón o cordero con hueso, introduzca la sonda en el centro del músculo grande más bajo.

Introduzca la sonda en el centro de platos tales como pan de carne o estofados.

Introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa del muslo interno desde abajo y en forma paralela a la pata de un pavo entero.

(continuación en la página siguiente)



CÓMO UTILIZAR


COMO UTILIZAR LA SONDA (en modelos por convección)

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA COCCIÓN CUANDO SE USA LA SONDA


1 Introduzca la sonda en los alimentos.

2 Enchufe la sonda dentro de la salida del horno. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.

 3 Presione el botón **PROBE**.

 4 Presione los botones **numéricas** para configurar la temperatura interna deseada de los alimentos o de la carne entre 100°F / 38°C and 200°F / 76°C.

 5 Presione el botón **BAKE**.

 6 Presione los botones **numéricas** para configurar la temperatura del horno deseada.

 7 Presione el botón **START**.



8 Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza el número que ha configurado, la sonda y el horno se apagan y los controles del horno destellan. Para detener el destello, presione el botón **CLEAR/OFF**. Utilice guantes de cocina para quitar la sonda de los alimentos. No utilice pinzas para quitarla, porque podrían dañarla.

Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción con sonda, presione el botón **BAKE** y luego los botones numéricas para configurar la nueva temperatura.

- Si se quita la sonda de los alimentos antes de alcanzar la temperatura final, sonará un tono y la pantalla destellará hasta que se quite la sonda del horno.
- Puede utilizar el temporizador aunque no pueden usarse operaciones del horno temporizadas mientras se utilice la sonda.

COMO UTILIZAR EL HORNO POR CONVECCIÓN (en algunos modelos)

El ventilador del horno por convección se apaga cuando se abre la puerta de horno. **NO DEJE** la puerta abierta durante largos períodos mientras utiliza la cocción por convección.

Para ayudarlo a comprender la diferencia entre horneado y asado por convección y horneado y asado tradicional, le brindamos algunas pautas generales.

HORNEADO POR CONVECCIÓN

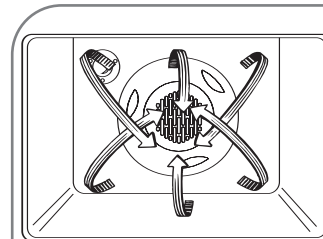
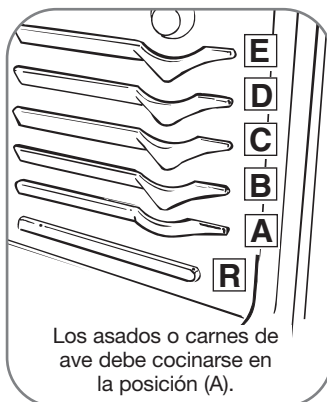
- Precaliente el horno. Ver la sección *Cómo usar el horno: Pre calentamiento y colocación de bandejas*.
- Ideal para alimentos cocidos en parrillas múltiples.
- Bueno para grandes cantidades de alimentos horneados.

ASADO POR CONVECCIÓN

- Bueno para grandes cortes de carne tierna, sin cubrir.

El ventilador por convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y alrededor de los alimentos. Al usar la parrilla y la bandeja para asar provistas, el aire caliente circulará sobre y alrededor de los alimentos que se estén asando. El aire caliente sella los jugos rápidamente para lograr un producto jugoso y tierno mientras, al mismo tiempo, se crea una rica capa externa marrón dorada.

Los asados o carnes de ave debe cocinarse en la posición (A).

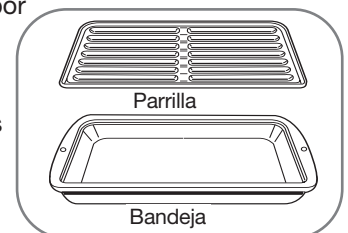


En un horno por convección, un ventilador hace circular aire caliente sobre, por debajo y alrededor de los alimentos. Esta circulación de aire caliente se distribuye de manera pareja a través de la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran en forma pareja, a menudo en menos tiempo que mediante el calor normal.

- Buenos resultados con galletas, bizcochos, brownies, magdalenas, bollos de crema, panecillos dulces, pastel “angel food” y pan.

El ventilador por convección hace circular el aire caliente en forma pareja sobre y alrededor de los alimentos.

Cuando esté asando por convección, resulta importante que utilice la bandeja para asar y la parrilla para mejores resultados de asado por convección. La bandeja se utiliza para retener los derrames de grasa y la parrilla se usa para prevenir salpicaduras de grasa.





- Coloque el estante en la posición (A).
- Coloque la parrilla en la bandeja para asar.


COMO UTILIZAR EL HORNO POR CONVECCIÓN (en algunos modelos)

CONVERSIÓN AUTORECIPE™

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

 Al usar **CONVECTION BAKE**, el horno convertirá automáticamente la temperatura del horno de horneado común a temperaturas de horneado por convección.

 **1** Utilizando los botones **numéricas**, ingrese la temperatura recomendada en la receta.

 **2** Presione el botón **START**.
En la pantalla se verá la temperatura que ingresó en su receta. El horno la convertirá automáticamente a la temperatura de cocción por convección.



Presione el botón **CLEAR/OFF** cuando haya terminado el horneado.

- Utilice el tamaño de bandeja recomendado en la receta.
- Algunas instrucciones en paquetes de estofados congelados, platos principales o alimentos horneados han sido desarrollados utilizando hornos por convección. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura para horneado común incluida en el paquete.

ELEMENTOS DE COCCIÓN PARA COCINA POR CONVECCIÓN

Antes de utilizar el horno por convección, verifique que sus elementos de cocción dejen espacio para circulación de aire en el horno. Si va a hornear con varias bandejas, deje un espacio entre ellas. Además, asegúrese de que las bandejas no se toquen entre sí o a las paredes del horno.

Papel y plástico

Los recipientes de papel y plástico resistentes al calor recomendados para el uso en hornos comunes pueden utilizarse en hornos por convección. También pueden utilizarse los elementos de cocción plásticos resistentes a temperaturas de 400°F / 205°C, cuando el horno se encuentra por debajo de 400°F / 205°C.

Metal y vidrio


Puede utilizarse cualquier clase de elemento de cocción en su horno por convección. Sin embargo, las bandejas de metal se calientan más rápido y se las recomienda para horneado por convección.


- Las bandejas oscuras o con acabado mate hornearán alimentos más rápido que las brillantes.
- Las bandejas de vidrio o cerámica cocinan más despacio.


Cuando hornee galletas, obtendrá mejores resultados si usa una plancha plana para galletas en lugar de una bandeja de lados bajos.

Para recetas como pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA HORNEADO O ASADO POR CONVECCIÓN

 **1** Presione el botón **CONVECTION BAKE** o **CONVECTION ROAST**.

 **2** Presione los botones **numéricas** para configurar la temperatura del horno deseada.

 **3** Presione el botón **START**.

Para cambiar la temperatura del horno, presione el botón **CONVECTION BAKE** o **CONVECTION ROAST** y luego los botones numéricas para configurar la nueva temperatura.

Cuando el horno comienza a calentarse, podrá verse la temperatura cambiante, comenzando a 100°F / 38°C. Cuando el horno alcanza la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.



4 Presione el botón **CLEAR/OFF** cuando haya finalizado.

NOTA:

- Mientras cocine por convección se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no lo hará.
- El ventilador no arrancará hasta que se alcance la temperatura de precalentamiento.

COMO UTILIZAR EL HORNO POR CONVECCIÓN (en algunos modelos)

HORNEAR CON ESTANTES MÚLTIPLES

Debido a que el aire caliente circula en forma pareja en todo el horno, los alimentos pueden hornearse con excelentes resultados usando estante múltiples.

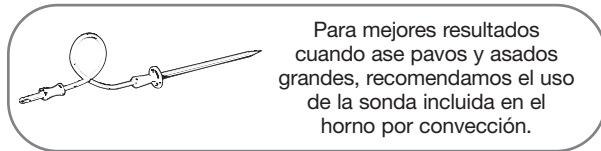
El horneado con estantes múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo. Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos logran resultados muy buenos con el horneado con estantes múltiples.

Cuando hornee alimentos más grandes en 3 estantes, coloque un estante en la 2^{da} (A) posición, otro en la 4^{ta} (C) posición y el tercer estante en la 6^{ta} (E) posición.

Cuando hornee galletas, coloque los estante en las posiciones 4^{ta} (C), 5^{ta} (D), y 6^{ta} (E).



CÓMO CONFIGURAR EL HORNO PARA ASAR POR CONVECCIÓN CUANDO UTILICE LA SONDA (en modelos por convección)



Para mejores resultados cuando ase pavos y asados grandes, recomendamos el uso de la sonda incluida en el horno por convección.

La pantalla destellará **PROBE** y el control del horno indicará si la sonda se encuentra enchufada dentro de la salida, y usted no ha configurado una temperatura de sonda y presionado el botón **START**.

1 Coloque el estante en la posición (A). Introduzca por completo la sonda en los alimentos.

2 Enchufe la sonda dentro de la salida del horno. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.

CONV. ROAST
3 Presione el botón **CONVECTION ROAST**.

1 2 3
4 Presione los botones **numéricas** para configurar la temperatura del horno deseada.

PROBE
5 Presione el botón **PROBE**.

1 2 3
6 Presione los botones **numéricas** para configurar la temperatura interna de los alimentos deseada.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de asado por convección, presione el botón **CONVECTION ROAST** y luego los botones **numéricas** para configurar la nueva temperatura deseada.

START
7 Presione el botón **START**.

Cuando el horno comienza a calentar, la palabra **LO** aparecerá en la pantalla.

Después de que la temperatura interna de los alimentos alcance los 100°F / 38°C, la temperatura interna cambiante podrá verse en la pantalla.

START **8** Cuando la temperatura interna de los alimentos alcanza el número que usted ha configurado, la sonda y el horno se apagan y los controles del horno destellan. Para detener el destello, presione el botón **CLEAR/OFF**. Utilice guantes de cocina para quitar la sonda de los alimentos. No utilice pinzas para quitarla, porque podrían dañarla.

PRECAUCIÓN: Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda de salida del horno hasta que éste se haya enfriado. No almacene la sonda en el horno.

NOTAS:

- Si se quita la sonda de los alimentos antes de alcanzar la temperatura final, sonará un tono y la pantalla destellará hasta que se quite la sonda del horno.
- Mientras cocine con esta característica se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no se apagará.
- Mientras se utilice la sonda se puede utilizar el temporizador aunque no las operaciones del horno temporizadas.

CÓMO UTILIZAR

COMO UTILIZAR EL HORNO POR CONVECCIÓN (en algunos modelos)

GUÍA DE ASADO POR CONVECCIÓN

Carnes		Minutos/Lb. (450 g)	Temp hr	Temp. interna		
Vaca	Costilla (3 a 5 lbs. / 1.4 a 2.3 kg)	Jugoso† A punto Coccido	20–24 24–28 28–32	325°F/165°C 325°F/165°C 325°F/165°C	140°F/60°C 160°F/77°C 170°F/82°C	
	Costilla sin hueso, lomo	Jugoso† A punto Coccido	20–24 24–28 28–32	325°F/165°C 325°F/165°C 325°F/165°C	140°F/60°C 160°F/77°C 170°F/82°C	
	Solomillo de carne vacuna	Jugoso† A punto	10–14 14–18	325°F/165°C 325°F/165°C	140°F/60°C 160°F/77°C	
	Estofado (2½ a 3 lbs. / 1.1 a 1.4 kg)		35–45	300°F/150°C	170°F/82°C	
Cerdo	Con hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)		23–27	325°F/165°C	170°F/82°C	
	Sin hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)		23–27	325°F/165°C	170°F/82°C	
	Costillitas de cerdo (½ a 1" / 1.3 a 2.5 cm de espesor)	2 costillitas 4 costillitas 6 costillitas	30–35 total 35–40 total 40–45 total	325°F/165°C 325°F/165°C 325°F/165°C	170°F/82°C 170°F/82°C 170°F/82°C	
	Enlatado (3 lbs. / 1.4 kg completamente cocido)		14–18	325°F/165°C	140°F/60°C	
Jón	Punta de paleta (5 lbs. / 2.3 kg completamente cocido)		14–18	325°F/165°C	140°F/60°C	
	Pierna (5 lbs. / 2.3 kg completamente cocido)		14–18	325°F/165°C	140°F/60°C	
	rer	Con hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)	A punto Cocido	17–20 20–24	325°F/165°C 325°F/165°C	160°F/77°C 170°F/82°C
	Sin hueso (3 to 5 lbs./ 1.4 kg a 2.3 kg)	A punto Cocido	17–20 20–24	325°F/165°C 325°F/165°C	160°F/77°C 170°F/82°C	
Fa em	Pescado, entero (3 a 5 lbs. / 1.4 kg a 2.3 kg)		30–40 total	400°F/205°C		
	Colas de langosta (6 a 8 oz. / 170 a 225 g cada una)		20–25 total	350°F/175°C		
ee ve	Pollo entero (2½ a 3½ lbs. / 1.1 a 1.4 kg)		24–26	350°F/175°C	180–185°F/82–85°C	
	Gallinas de Cornualles, sin relleno (1 to 1½ lbs. / .45 a 1.4 kg)		50–55 total	350°F/175°C	180–185°F/82–85°C	
	Gallinas de Cornualles, rellenas (1 to 1½ lbs. / .45 a 1.4 kg)		55–60 total	350°F/175°C	180–185°F/82–85°C	
	Pato (4 a 5 lbs. / 1.8 a 2.3 kg)		24–26	325°F/165°C	180–185°F/82–85°C	
	Pavo, entero*	Sin relleno (10 a 16 lbs. / 4.5 a 7.3 kg) Sin relleno (18 a 24 lbs. / 8.2 a 10.9 kg)		8–11 7–10	325°F/165°C 325°F/165°C	180–185°F/82–85°C 180–185°F/82–85°C
	Pechuga de pavo (4 to 6 lbs. / 1.8 a 2.7 kg)		16–19	325°F/165°C	170°F/82°C	

* Las aves rellenas generalmente requieren 30-45 minutos de tiempo adicional de cocción. Cubra las patas y la pechuga con papel metálico para evitar que la carne se oscurezca demasiado o se seque.

† El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos señala que "La carne poco cocinada es popular, pero se debe saber que cocinarla a tan solo 140°F (60°C) significa que ciertos organismos intoxicantes pueden sobrevivir." (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide [Libro sobre alimentos seguros. Su guía de cocina]. USDA Rev. Junio 1985).

COMO UTILIZAR LAS CARACTERÍSTICAS DE HORNEADO Y ASADO POR CONVECCIÓN TEMPORIZADOS (en algunos modelos)


Mientras cocine con esta característica se escuchará un ventilador. El ventilador se detendrá cuando se abra la puerta pero el calor no lo hará.

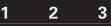
NOTA: Los alimentos que se deterioran con facilidad—como leche, huevos, pescado, rellenos, carne de ave y cerdo—no deben dejarse reposar


por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Verifique que la luz del horno esté apagada porque el calor proveniente de la bombilla puede acelerar el crecimiento de bacterias.

CÓMO CONFIGURAR UN INICIO INMEDIATO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO


El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.


 **1** Presione el botón **CONVECTION BAKE**.

 **2** Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno deseada.

 **3** Presione el botón **COOK TIME**.

NOTA: Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al período de cocción.


 **4** Presione los botones **numéricos** para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que puede configurarse es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.

 **5** Presione el botón **START**.

Cuando el horno se enciende **ON** en la hora configurada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura, comenzando en 100°F / 38°C. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura alcance los 100°F / 38°C). Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante el tiempo establecido, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **Cook and Hold** (Cocinar y Mantener). Ver la sección de *Funciones especiales de su control del horno*.

Después de que el horno se apaga, sonará el tono de fin de ciclo.


 **6** Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.


CÓMO CONFIGURAR UN INICIO RETARDADO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO

El horno se encenderá en el horario que usted haya configurado, cocinará alimentos durante un período de tiempo específico y luego se apagará automáticamente.


Asegúrese de que el reloj muestre el horario correcto.


 **1** Presione el botón **CONVECTION BAKE**.


 **2** Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura del horno deseada.


 **3** Presione el botón **COOK TIME**.

NOTA: Si su receta requiere precalentamiento, puede necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

 **4** Presione los botones **numéricos** para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo de cocción mínimo que usted puede configurar es 1 minuto. La temperatura del horno que ha configurado y el tiempo de cocción ingresado aparecerán en la pantalla.

 **5** Presione el botón **DELAY START**.

 **6** Presione los botones **numéricos** para configurar la hora en que desea que el horno se encienda y comience la cocción.

 **7** Presione el botón **START**.

(continuación en la página siguiente)

CÓMO UTILIZAR

COMO UTILIZAR LAS CARACTERÍSTICAS DE HORNEADO Y ASADO POR CONVECCIÓN TEMPORIZADOS (en algunos modelos)

CÓMO CONFIGURAR UN INICIO RETARDADO Y UN APAGADO AUTOMÁTICO (cont.)

NOTA: Si desea verificar los horarios que ha configurado, presione el botón **DELAY START** para controlar la hora de inicio configurada o presione el botón **COOK TIME** para verificar la extensión de cocción que ha configurado.

Cuando el horno se enciende **ON** en la hora configurada, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocción y el cambio de temperatura, comenzando en 100°F / 38°C. (La pantalla de temperatura comenzará a cambiar cuando la temperatura alcance los 100°F / 38°C). Cuando el horno alcance la temperatura configurada, sonarán 3 pitidos.

El horno continuará cocinando durante el tiempo establecido, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **Cook and Hold**.

Ver la sección de *Funciones especiales de su control del horno*.

Después de que el horno se apaga, sonará el tono de fin de ciclo.



- Si fuera necesario, presione el botón **CLEAR/OFF** para borrar la pantalla. Quite los alimentos del horno. Recuerde, aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose después de apagado el mismo.

FUNCIONES ESPECIALES DE SU CONTROL DEL HORNO

El nuevo control de botones tiene funciones adicionales que puede utilizar. Las siguientes son las funciones y cómo se pueden activar.

Los modos de funciones especiales sólo se pueden activar mientras la pantalla muestra la hora del día. Permanecen en la memoria del control hasta que los pasos se repitan.

Cuando la pantalla muestre su selección, presione el botón **START**. Las funciones especiales permanecerán en la memoria después de una falla en el suministro eléctrico.

APAGADO DE 12 HORAS

Con esta función, si se olvidara y dejara el horno encendido, el control apagará automáticamente el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante la función de asado a la parrilla.

Si desea apagar esta función, siga los pasos a continuación.

- Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
- Presione el botón **DELAY START**. La pantalla muestra **12 shdn** (apagado en 12 horas). Presione el botón **DELAY START** nuevamente y la pantalla muestra **no shdn** (sin apagado).
- Presione el botón **START** para desactivar el apagado y deje el control establecido en este modo de función especial.

SELECCIÓN DE TEMPERATURA EN FAHRENHEIT O CELSIUS

Su control de horno está configurado para utilizar las selecciones de temperatura Fahrenheit, pero esto puede modificarse para usar selecciones en Celsius.


- Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- Presione los botones **BROIL HI/LO** y **COOK TIME** al mismo tiempo. La pantalla pueda verse **F** (Fahrenheit).
- Presione de nuevo los botones **BROIL HI/LO** y **COOK TIME** al mismo tiempo. La pantalla pueda verse **C** (Celsius).
- Presione el botón **START**.


FUNCIONES ESPECIALES DE SU CONTROL DEL HORNO


TONOS AL FINALIZAR UN CICLO TEMPORIZADO

Al finalizar un ciclo con control de tiempo, sonarán tres tonos “biiip” de corta duración seguidos por un tono “biiip” cada seis segundos hasta que se presione el botón **CLEAR/OFF**. Usted puede cancelar este tono “biiip” que se escucha continuamente cada 6 segundos, si lo desea.

Pasos para cancelar el tono “biiip” que se escucha cada 6 segundos:

- 

Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por tres segundos hasta que la pantallita muestre **SF**.
- 

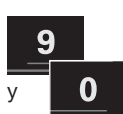
Presione el botón **TIMER ON/OFF**. La pantallita muestra **CON BEEP** (continuous beep, es decir, “biiip” continuo). Presione el botón **TIMER ON/OFF** nuevamente. La pantallita muestra **BEEP**. (Con esto se cancela el tono “biiip” que se escucha cada 6 segundos).
- 

Presione el botón **START**.

BLOQUEO DE CONTROLES

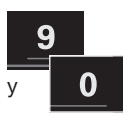
El control le permitirá trabar las almohadillas para que no puedan activarse cuando se las toque o cuando se limpie el panel de vidrio.

Para bloquear los controles:

- 

Presione los botones **9** y **0** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que el control emita dos pitidos. Si no se borra, la pantalla mostrará **LOC** en forma continua y la hora.

NOTA: Todas las funciones de cocción se cancelarán cuando se bloqueen los controles.


- 


Para desbloquear los controles, presione los botones **9** y **0** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que los controles emitan dos pitidos, y **LOC** desaparecerá de la pantalla.


12 HORAS, 24 HORAS O BLOQUEO DEL RELOJ

Sus controles están configurados para usar un reloj de 12 horas.

Si prefiere tener un reloj de estilo militar de 24 horas o anular la visualización del reloj, siga los siguientes pasos.

- 

Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- 

Presione el botón **CLOCK** una vez. En la pantalla podrá verse **12 hr**.
- 

Si esta es la opción que desea, presione el botón **START** pad.

Presione el botón **CLOCK** de nuevo para cambiar al reloj estilo militar de 24 horas. En la pantalla podrá verse **24 hr**. Si esta es la opción que desea, presione el botón **START**.

Presione el botón **CLOCK** de nuevo para anular la visualización del reloj. En la pantalla podrá verse **OFF**. Si esta es la opción que desea, presione el botón **START**.


NOTA: Si el reloj se encuentra en el modo sin visualización, usted no podrá utilizar la función **DELAY START** (Inicio retardado).


COOK AND HOLD (Cocinar y mantener)


Su nuevo control posee una característica de cocinar y esperar que mantiene calientes los alimentos cocidos hasta 3 horas después de finalizada la función de cocción.


Esta característica puede utilizarse solo cuando se realiza cocción temporizada.

Para activar esta característica, siga los siguientes pasos.

- 

Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que en la pantalla pueda verse **SF**.
- 

Presione el botón **COOK TIME**. En la pantalla podrá verse **Hld OFF** (mantener apagado).
- 

Presione el botón **COOK TIME** de nuevo para activar esta característica. En la pantalla podrá verse **Hld ON** (mantener encendido).
- 

Presione el botón **START** para activar la característica cocinar y esperar y dejar el control configurado en este modo de características especiales.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN SABBATH







(DISEÑADA PARA USO EN EL SABBATH Y LOS DÍAS DE FIESTA JUDÍOS)

La función Sabbath se puede usar para horneado/asado únicamente. No se puede usar para convección, asado a la parrilla, auto limpieza o cocción de retrasar inicio (Delay Start).

NOTA: El horno se enciende automáticamente cuando la puerta se abra y se apaga cuando la puerta se cierra. El foco se puede retirar. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En algunos modelos con un interruptor de luz en el panel del control, la luz del horno se puede encender y dejar que permanezca encendido.

CÓMO CONFIGURAR LAS FUNCIONES HORNEADO/ASADO NORMAL (con la función Sabbath)

Cerciórese de que el reloj muestre la hora del día correcta y el horno esté apagado.

-  Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
-  Toque el botón **DELAY START** hasta que **Sab bAtH** aparezca en la pantalla.
-  Presione el botón **START** y el signo \triangleright aparece en la pantalla.
-  Presione el botón **BAKE**. No hay señal.
-  Presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada. La temperatura se puede configurar entre 170°F y 550°F (77°C y 288°C). No aparece una señal de la temperatura.
-  Presione el botón **START**.
- Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparece $\triangleright \llcorner$ en la pantalla, indicando que el horno está horneando/asando. Si $\triangleright \llcorner$ no aparece en la pantalla, inicie de nuevo en el paso 4.










Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE**, presione los botones **numéricos** para ingresar la temperatura nueva, y presione el botón **START**.

NOTA: Cuando la pantalla se muestra \triangleright el horno está en la función Sabbath. Cuando la pantalla se muestra $\triangleright \llcorner$ el horno está horneando/asando.

NOTA: Los botones **CLEAR/OFF** y **COOK TIME** están activos durante la función Sabbath.

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN HORNEADO/ASADO PROGRAMADO—INICIO INMEDIATO Y APAGADO AUTOMÁTICO (con la función Sabbath)

Cerciórese de que el reloj muestre la hora del día correcta y el horno esté apagado.

-  Presione y sostenga los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO**, al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.
-  Toque el botón **DELAY START** hasta que **Sab bAtH** aparezca en la pantalla.
-  Presione el botón **START** y el signo \triangleright aparece en la pantalla.
-  Presione el botón **COOK TIME**.
-  Presione los botones **numéricos** para establecer el tiempo de cocción deseado entre 1 minuto y 9 horas y 59 minutos. En la pantalla aparece el tiempo de cocción ingresado.
-  Presione el botón **START**.
-  Presione el botón **BAKE**. No hay señal.
-  Presiones los botones **numéricos** para ingresar la temperatura deseada. No aparece una señal de la temperatura.
-  Presione el botón **START**.
- Después de un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, aparece $\triangleright \llcorner$ en la pantalla, indicando que el horno está horneando/asando. Si $\triangleright \llcorner$ no aparece en la pantalla, inicie de nuevo en el paso 7.

CÓMO UTILIZAR LA FUNCIÓN SABBATH

CÓMO CONFIGURAR LA FUNCIÓN HORNEADO/ASADO PROGRAMADO—INICIO INMEDIATO Y APAGADO AUTOMÁTICO (continuación)

NOTA: Cuando la pantalla se muestra \supset el horno está en la función Sabbath. Cuando la pantalla se muestra $\supset \subset$ el horno está horneando/asando.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **BAKE**, presione los botones **numéricas** para ingresar la temperatura nueva, y presione el botón **START**.

Cuando la cocción concluya, la pantalla cambiará de $\supset \subset$ a \supset y **0:00** aparece en la pantalla indicando que el horno se ha apagado pero que todavía está en el modo Sabbath. Retire el alimento cocinado.

CÓMO SALIR DE LA FUNCIÓN SABBATH



1 Presione el botón **CLEAR/OFF**.

2 Si el horno está cocinando, espere por un período de retraso al azar de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, hasta que únicamente \supset aparezca en la pantalla.



3 Presione y sostenga **tanto** el botón **BAKE** como **BROIL HI/LO** al mismo tiempo, hasta que aparezca **SF** en la pantalla.



4 Toque el botón **DELAY START** hasta **12 shdn** o **no shdn** aparezca en la pantalla. **12 shdn** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **no shdn** indica que el horno no se apagará automáticamente.



5 Presione el botón **START**.

NOTA: Si hay una interrupción en el suministro eléctrico mientras el horno está en Sabbath, el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado cuando se reestablezca el suministro. El control del horno se debe reinicializar.

CÓMO UTILIZAR





CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO

CÓMO AJUSTAR EL TERMOSTATO DEL HORNO

Usted pudiera sentir que su nuevo horno cocina de manera diferente al otro que tenía. Le recomendamos que use su horno durante varias semanas para que se familiarice con éste. Si cree que su nuevo horno es cocinando muy caliente o muy frío, usted mismo puede ajustar el termostato.

No recomendamos el uso de termómetros, tales como los que se pueden encontrar en las tiendas de víveres, para comprobar los puntos de fijación de temperatura de su nuevo horno. Estos termómetros pudieran tener una variación de 20–40°F (11–22°C).

NOTA: Este ajuste no afectará las temperaturas para asar o auto limpieza. Se conservarán en la memoria después de una interrupción en el suministro eléctrico.

-  1 Presione los botones **BAKE** y **BROIL HI/LO** al mismo tiempo por 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
-  2 Presione el botón **BAKE**. Aparece en la pantalla un número de dos dígitos. Presione el botón **BAKE** una vez para disminuir (-) la temperatura, o dos veces para aumentar (+) la temperatura.
-  3 La temperatura del horno se puede ajustar hasta (+) 35°F más caliente o (-) 35°F más frío. Presione los botones numéricas en manera que lealos. Por ejemplo, para ajustar la temperatura del horno 15°F, presione **1** y **5**.
-  4 Cuando haya hecho el ajuste, presione el botón **START** para regresar a la hora del día. Use el horno normalmente.

NOTA: El ajuste de la temperatura para hornear ajustar también las temperaturas para Hornear o Asar con Convección.

CONSEJO PARA HORNEAR

EL TIPO DE MARGARINA AFECTARÁ LA CALIDAD DEL PRODUCTO HORNEADO

La mayoría de las recetas para hornear se han elaborado usando productos de alto contenido de grasa como, por ejemplo, mantequilla o margarina (80% de grasa). Si usted disminuye la cantidad de grasa, es posible que la receta no dé los mismos resultados que se obtienen con un producto que tenga un contenido más alto de grasa.

La receta puede no darle buenos resultados si los pasteles, tortas, pastelitos, galletas o dulces se elaboran con productos para untar que tengan un bajo contenido de grasa. Mientras menor sea el contenido de grasa tal producto para untar, más notables se harán estas diferencias.

Las normas federales exigen que los productos etiquetados como “margarina” contengan al menos 80% de grasa por peso. Por otra parte, las materias para untar que contienen poca grasa, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estas productos para untar afecta la textura y el sabor de los alimentos horneados. Para obtener mejores resultados con sus antiguas recetas favoritas, use margarina, mantequilla o productos para untar que contengan al menos 70% de aceite vegetal.

CÓMO UTILIZAR EL CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICO

El cajón calentador conservará alimentos cocinados a la temperatura a la que se servirán.

Siempre empiece con alimentos calientes. Nunca la utilice para calentar alimentos fríos excepto masa de levadura que esté subiendo, galletas crujientes, hojuelas fritas o cereales secos.

OPERACIÓN DEL CAJÓN CALENTADOR



1 Presione el botón **WARMING DRAWER**. “Hot” (caliente) y “1” se encienden en la pantalla y “Set” (configuración) comienza a destellar.



2 En el botón **numérica**, presione **1** para Bajo, **2** para Medio o **3** para Alto. La pantalla “1” cambia de acuerdo con el botón numérica seleccionada.



3 Presione el botón **START**. “Hot” (caliente) y el número permanecen encendidos. “Set” (configuración) deja de destellar.

Para cancelar, presione el botón **WARMING DRAWER**.

NOTA: Presionar el botón **CLEAR/OFF** no apaga el cajón calentador.

NOTAS:

- El cajón calentador no puede usarse durante el ciclo de auto-limpieza.
- El cajón calentador cuenta con tres ajustes: 1, 2 y 3. Estas configuraciones mantienen diferentes niveles de temperatura en el cajón calentador.
- En algunos modelos, si utiliza el horno y el cajón calentador al mismo tiempo, sólo podrán verse en pantalla las configuraciones del horno.

Botón Numérica	Ajuste
1	Lo [bajo] (tortas)
2	Med (cazuelas)
3	Hi [alto] (carnes)

DURANTE EL USO DEL CAJÓN CALENTADOR

El cajón calentador conservará alimentos cocinados a la temperatura a la que se servirán. Siempre empiece con alimentos calientes. Nunca la utilice para calentar alimentos fríos excepto masa de levadura que esté subiendo, galletas crujientes, hojuelas fritas o cereales secos.

Nunca forre el cajón con papel aluminio. El papel aluminio actúa como un aislador excelente y capturará el calor debajo de sí mismo. Esto va a afectar el comportamiento del cajón y pudiera dañar al acabado interior.

Permita que el cajón se caliente 25 minutos previamente.

- No coloque líquido o agua en el cajón calentador.
- Para alimentos húmedos, cúbralos con una tapa o papel de aluminio.
- Para alimentos crujientes, no los tape.
- Los alimentos deben mantenerse calientes en los recipientes en los que se cocinaron o transferirlos a platos de servicio a prueba de calor.

⚠ PRECAUCION: Si entran en contacto directo con el cajón, los recipientes de plástico o la envoltura de plástico pudieran derretirse. El plástico derretido no se puede quitar y no está amparado por la garantía.

- Antes de colocar recipientes en el cajón calentador, quite las cucharas de servicio, etc.

CÓMO UTILIZAR

COMO UTILIZAR EL CAJÓN CALENTADOR ELÉCTRICO

CUADRO DE SELECCIÓN DE TEMPERATURA

Para mantener varios alimentos calientes, fije la temperatura según el alimento que necesita la temperatura más alta.

- La temperatura, el tipo y cantidad de alimento y el tiempo que se lo mantenga afectará la calidad del alimento.
- El alimento en vidrio térmico y recipientes de vidrio-cerámica puede necesitar un valor de termostato más alto en comparación con el alimento en recipientes de metal.
- Si se abre el cajón repetidas veces, el aire caliente se escapa y el alimento se enfría.
- Deje que transcurra más tiempo para que la temperatura dentro del cajón se estabilice después de agregar recipientes.
- Con cargas más grandes, tal vez sea necesario usar un valor de termostato más alto y cubrir algunos de los alimentos cocidos.
- No use recipientes de plástico o envoltorio de plástico.

Tipo de alimento	Ajuste
Tocino	3
Panes	2
Cazuelas	2
Pollo, frito	3
Huevos	2
Pescado	3
Salsa con jugo de carne, salsas	3
Jamón	3
Muffins	2
Anillos de cebolla	3
Tortas	1
Pizza	3
Papas asadas	3
Puré de papas	2
Tortillas	2

⚠ PRECAUCIÓN: *No deje alimentos en el calentador por más de dos horas.*

PARA COCINAR ALIMENTOS NO FRESCOS HASTA QUE ESTÉN CRUJIENTES

- Coloque el alimento en platos o bandejas de aristas bajas.
- Precaliente en el ajuste **1** (bajo).
- Verifique si está crujiente después de 45 minutos. Agregue tiempo si fuera necesario.

COMO CALENTAR TAZONES Y PLATOS DE SERVICIO

Si desea calentar tazones y platos de servicio, fije el control en **1**.

- Únicamente use platos a prueba de calor.
- Si desea calentar loza muy fina, verifique con el fabricante de loza cuál es la tolerancia máxima al calor.
- Es posible que precaliente un plato de servicio vacío mientras se precaliente el cajón.

⚠ PRECAUCIÓN: *Los platos podrían estar muy calientes. Siempre use agarraderas para quitar los platos calientes.*

OPERACIÓN DEL HORNO DE AUTO LIMPIEZA

ANTES DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Recomendamos que deje una ventana abierta para ventilar o que utilice una campana de ventilador durante el primer ciclo de auto limpieza.



Remueva las parrillas del horno, la bandeja del asador, la parrilla del asador, todos los instrumentos de cocción y cualquier papel de aluminio del horno que haya quedado pues no podrán resistir las altas temperaturas de limpieza.

NOTA: Las parrillas en níquel deberían ser removidos antes de empezar el ciclo de limpieza automática.

La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y fuera de la junta de la puerta deberán limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua limpia y seque.

No frote ni limpie la junta de la puerta—el material de fibra de vidrio de la junta tiene una resistencia extremadamente baja a la abrasión. El que la junta de la puerta esté intacta y ajuste perfectamente es esencial para la operación eficiente del horno, desde el punto de vista de la energía, y para obtener buenos resultados al hornear. Si observa que la junta se desgasta, se roe o se daña de cualquiera forma, o si no está en su sitio en la puerta, deberá pedir que la reemplacen.

Limpie las manchas más grandes de la solera del horno.

Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno esté apagada.

IMPORTANTE: *Ciertas aves son extremadamente sensibles al humo emitido durante el ciclo de limpieza de una estufa y su salud puede ser afectada. Mueva a las aves a otra habitación que tenga mejor ventilación.*

NOTA: Tenga cuidado al abrir el horno después de finalizado el ciclo de auto-limpieza. El horno puede seguir caliente.

CÓMO PREPARAR EL HORNO PARA LA LIMPIEZA

SELF
CLEAN

1 Presione el botón **SELF CLEAN**.

1 2 3

2 Presiones los botones **numéricas** para ingresar el tiempo de limpieza deseado, si un tiempo otra de 4 horas está deseado. El tiempo de limpieza es normalmente de 4 horas. Puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas, dependiendo de la suciedad del horno.

START

3 Presione el botón **START**.

La puerta se cerrará con el seguro automáticamente. La pantalla se muestra el tiempo de limpieza restante. No será posible abrir la puerta sino hasta que la temperatura baje de la temperatura indicada para el seguro y la luz que dice **LOCKED DOOR** se apague.

El horno se apaga automáticamente cuando termina el ciclo de limpieza.

4 Cuando se apague la luz que dice **LOCKED DOOR**, el seguro de la puerta se desenganchará automáticamente.

- La leyenda **LOCK DOOR** (trabar puerta) comenzará a destellar y el control del horno dará una señal si configura el ciclo de limpieza y olvida de cerrar la puerta del horno.
- Para parar un ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR/OFF**. Cuando se apague la luz que dice **LOCKED DOOR** indicando que la temperatura baje de la temperatura indicada para el seguro, abra la puerta.

CÓMO UTILIZAR

OPERACIÓN DEL HORNO DE AUTO LIMPIEZA

CÓMO DEMORAR EL INICIO DE LA LIMPIEZA

Antes de comenzar, asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día.



1 Presione el botón **SELF CLEAN**.



2 Presione los botones **numéricas** para ingresar el tiempo de limpieza deseado.



3 Touch the **DELAY START** pad. The earliest start time you can set will appear in the display.



4 Presione los botones **numéricas** para ingresar la hora del día deseado para iniciar el ciclo de auto limpieza.



5 Presione el botón **START** pad.

La puerta se cerrará con el seguro automáticamente. La pantalla se muestra el tiempo para iniciar. No será posible abrir la puerta sino hasta que la temperatura baje de la temperatura indicada para el seguro y la luz que dice **LOCKED DOOR** se apague.

DESPUÉS DE UN CICLO DE LIMPIEZA

Es posible que observe ceniza blanca en el horno. Limpie con un paño húmedo después de que el horno se enfríe.

Si las manchas blancas persisten, retírelas con una esponjilla con jabón y enjuague por completo con una mezcla de agua y vinagre.

Estos depósitos son por lo general residuos de sal que no se pueden limpiar durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no está limpio después de un ciclo de limpieza, repita el ciclo.

El horno se apaga automáticamente cuando termina el ciclo de limpieza.

6 Cuando se apague la luz que dice **LOCKED DOOR**, el seguro de la puerta se desenganchará automáticamente.

- La leyenda **LOCK DOOR** (trabar puerta) comenzará a destellar y el control del horno dará una señal si configura el ciclo de limpieza y olvida de cerrar la puerta del horno.
- Para parar un ciclo de limpieza, presione el botón **CLEAR/OFF**. Cuando se apague la luz que dice **LOCKED DOOR** indicando que la temperatura baje de la temperatura indicada para el seguro, abra la puerta.

- No es posible configurar el horno para cocinar hasta tanto no esté frío para que la puerta se pueda abrir.
- Mientras el horno está en el proceso de auto-limpieza, puede presionar el botón **CLOCK** para que se vea la hora. Para volver a la cuenta regresiva de limpieza, presione el botón **COOK TIME**.
- Si se dificulta deslizar las parrillas, aplique una cantidad pequeña de aceite vegetal o aceite de cocina a una toalla de papel y limpie con ésta los bordes de las parrillas del horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cerciórese de que la energía eléctrica esta desconectada y toda superficie estan fría antes de limpiar cuaquier parte de su cocina.



Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar daños.



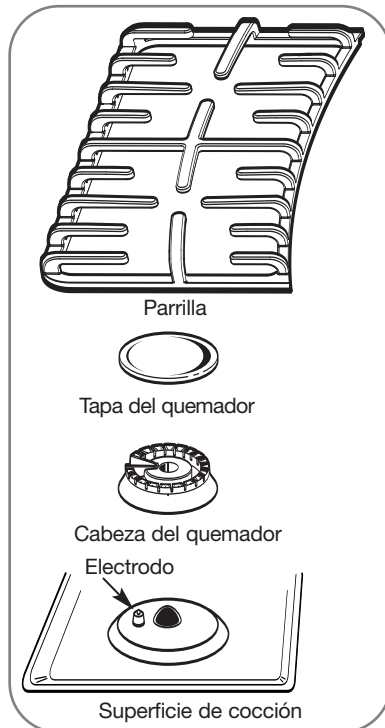
⚠ PRECAUCION: No haga funcionar la superficie de cocción si no tiene todas las piezas de las quemadores y las parrillas en su lugar.

El electrodo del encendedor por chispa queda expuesto cuando se quita la cabeza del quemador. Cuando uno de los quemadores se pone en la posición de **LITE** (encender) todos los quemadores chispean. No intente desarmar o limpiar alrededor del quemador mientras que otro quemador esté encendido. Usted podría recibir un electrochoque y pudiera volcar cualquier recipiente caliente que se encuentre sobre la superficie de cocción.

ENSAMBLAJE DE QUEMADORES SELLADOS

Apague todos los controles antes de quitar las piezas del quemador.

Las parrillas y tapas de los quemadores y las cabezas de los quemadores pueden levantarse fácilmente, lo que facilita su limpieza. No puede levantar los electrodos.



CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

TAPAS Y CABEZALES DE LOS QUEMADORES

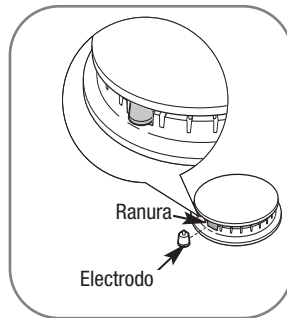
TAPAS DE LOS QUEMADORES

Levántelas cuando estén frías. Lave las tapas de los quemadores con agua jabonosa caliente y enjuáguelas con agua limpia. Las puede restregar con un estropajo de plástico para quitarle las partículas de alimentos requemadas.



CABEZALES DE LOS QUEMADORES

Para una ignición adecuada, cerciórese de que el hueco pequeño de la sección que se ajusta sobre el electrodo se mantenga abierto. Una aguja de coser o un alambre desnudo es bueno para quitar atascos.



Las ranuras en las cabezales de los quemadores de su cocina deben mantenerse limpias en todo momento, para obtener una llama uniforme y libre.

Las salidas de gas o electrodos tapados o sucios no permitirán que el quemador funcione adecuadamente.

Cualquier derrame sobre o cerca de un electrodo debe limpiarse muy bien. Tenga cuidado de no golpear un electrodo con elementos duros ya que podría dañarse.

Usted debe limpiar los quemadores de superficie periódicamente, especialmente después de que ocurran derramamientos, los cuales pueden obstruir las aberturas. Levántelas cuando estén frías.

Para quitar los alimentos requemados, sumerja las cabezales de los quemadores en una solución de agua caliente y detergente líquido suave durante unos 20 a 30 minutos. Para manchas más difíciles de quitar, use un cepillo de dientes.

NOTAS:

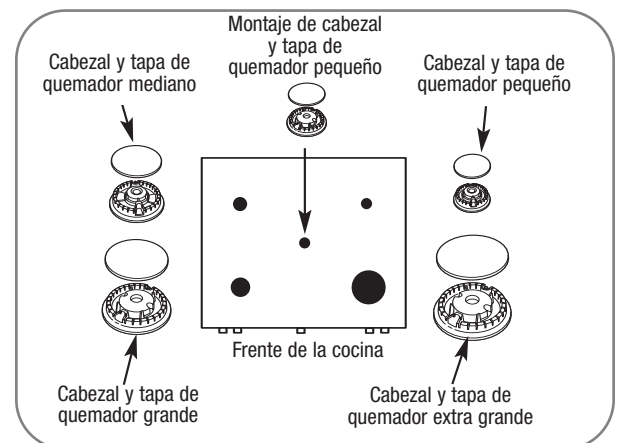
- No utilice lana de acero o polvos limpiadores para limpiar los quemadores.
- Los quemadores no se encenderán si se quita la tapa.

DESPUÉS DE LIMPIEZA

Antes de colocar de nuevo las tapas y las cabezales de los quemadores, sacuda el exceso de agua y séquelas completamente poniéndolas en un horno a temperatura templada durante 30 minutos.

REEMPLAZAR

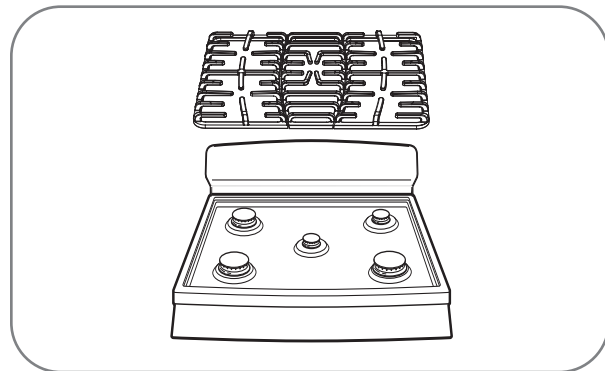
Coloque las tapas y las cabezales de los quemadores sobre los electrodos en la cocina. Asegúrese de que las tapas y los cabezales se encuentren en los lugares correctos. Hay dos tapas y cabezales pequeños, una tapa y cabezal mediana, otra grande y otra extra grande.



CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

LAS PARRILLAS DE LOS QUEMADORES

Su cocina cuenta con tres parrillas de estilo profesional. Estas parrillas tienen posiciones específicas. Para mayor estabilidad, estas parrillas sólo deben usarse en su posición correcta; no pueden intercambiarse de izquierda a derecha o de frontal a trasera. Verifique que la sección frontal de ambas parrillas se encuentre en el frente. La parrilla frontal cuenta con un arco en el frente. Asegúrese de que la sección arqueada se encuentre hacia el frente de la cocina.



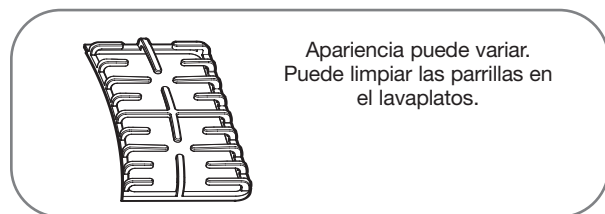
LIMPIEZA

Levante las parrillas y retírelas cuando estén frías. Las parrillas deben lavarse con regularidad y, desde luego, después de ocurrir derramamientos. Lávelas con agua caliente y jabonosa y enjuáguelas con agua limpia.

Al reponer las parrillas, cerciórese de que estén colocadas correctamente sobre los quemadores. Reinstale las parrillas para que se formen arcos continuos con las barras centrales de las tres parrillas.

No deje un quemador funcionando por un largo período de tiempo sin poner un recipiente sobre la parrilla. El acabado de la parrilla pudiera astillarse si no hay ningún recipiente que absorba el calor.

Para limpiar manchas de alimentos requemados, colóquelas en un recipiente cubierto con 1/4 de taza de amoníaco y remoja por varias horas o



de la noche a la mañana. Lave, enjuague totalmente y seque.

Aunque son duraderas, las parrillas gradualmente perderán su lustrosidad, aunque usted las cuide con esmero. Esto se debe a que están continuamente expuestas a temperaturas altas. Observará esto más rápido con las parrillas de color claro.

NOTA: No limpie las parrillas en el ciclo de auto limpieza del horno.

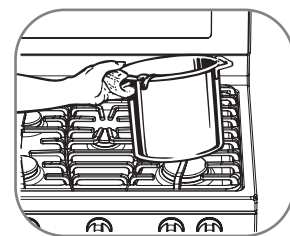
SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar que se dañe el acabado de esmalte porcelanizado de la superficie de cocción y para evitar que se torne opaco, limpie inmediatamente cualquier derramamiento. Los alimentos que contienen mucho ácido (tomates, col picada en salmuera, jugos de fruta, etc.) o alimentos con un alto contenido de azúcar pudieran causar una mancha opaca si se dejan asentar. Cuando la superficie se ha enfriado, límpiela y enjuáguela.

Para limpiar otros derramamientos como salpicaduras de grasa, etc., lávelas con jabón y agua una vez que la superficie se haya enfriado. Entonces enjuáguela y séquela con un paño seco.

NOTA: No guarde los materiales inflamables dentro del horno, cajón o cerca de la superficie de cocción.

No almacene o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en proximidad a éste o a cualquier otro aparato electrodoméstico.



NOTA: No levante la superficie de la cocina. Levantar la superficie de la cocina puede causar daños y una operación inadecuada.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

No utilice almohadillas de acero ya que rayan la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador o lustrador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores o lustradores de acero inoxidable, o para encontrar la ubicación del distribuidor más cercano, llame a nuestro número gratuito de atención al cliente:

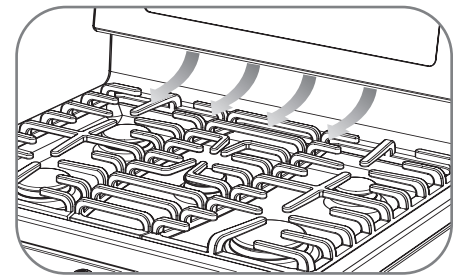
1-800-243-0000

O visite nuestro sitio Web en:

us.lgservice.com

LOS RESPIRADORES DEL HORNO

Nunca bloquee los respiraderos (aberturas para la circulación del aire) de su cocina. Estos proveen la entrada y salida de aire necesarias para que la cocina pueda funcionar de manera adecuada con la combustión correcta. Las aberturas de aire están localizadas en la parte posterior de la superficie de cocción, en las partes superiores e inferiores de la puerta del horno y en la parte inferior de la cocina, debajo del cajón calentador.



PANEL DE CONTROL DEL HORNO

 *Trabe los controles antes de limpiar.*

Vea la información sobre *Bloqueo de Controles* information en la sección *Características especiales de su Control del horno* de este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo.

También puede utilizar un limpiador de vidrio.

Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase.

Destrahe los controles de presión después de la limpieza.

PANEL DE CONTROL FRONTAL Y BOTONES

Es una buena idea limpiar el panel de control cada vez que termine de usar el horno. Use un paño húmedo para limpiar o enjuagar. Para limpiar, use un jabón suave y agua o una solución de 50/50 de vinagre y agua. Para enjuagar, use agua limpia. Séquelo con un paño suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos plásticos o productos limpiadores para hornos para limpiar el panel de control, ya que estos productos dañarían el acabado del panel.

No doble las perillas de control halándolas hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla y otra carga similar en las mismas. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

Se pueden sacar los botones de mando para facilitar la limpieza.

Verifique que las perillas estén en la posición **OFF** (apagado) y sáquelas de los vástagos para la limpieza.

Para volver a instalar las perillas, asegúrese de que la perilla tenga la posición **OFF** (apagado) centrada en la parte superior y deslice la perilla directamente en el vástago.



CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

PUERTA DEL HORNO

La puerta del horno es desmontable, pero es pesada. Usted probablemente necesite ayuda para quitarla y volver a colocarla.

PARA QUITAR LA PUERTA

Para quitar la puerta, ábrala unas cuantas pulgadas hasta la posición especial de parada que la mantendrá abierta. Sujétela firmemente por cada lado y levántela hacia arriba sacándola de las bisagras.

NOTA: Tenga cuidado de no poner las manos entre la bisagra y el marco de la puerta del horno, ya que la bisagra pudiera saltar hacia atrás y atraparle los dedos.



PARA REPONER LA PUERTA

Para reponer la puerta, cerciórese de que las bisagras estén en la posición especial de parada. Coloque las ranuras de la parte inferior de la puerta sobre las bisagras. Entonces comience a bajar la puerta lentamente y uniformemente sobre ambas bisagras a la vez. Si las bisagras saltan hacia atrás contra el marco del horno, póngalas hacia afuera otra vez.

INTERIOR DE LA PUERTA

- No permita que el exceso de agua llegue a alguno de los orificios o ranuras en la puerta.
- Como el área interior de la junta hermética de la puerta se limpia durante el ciclo de auto limpieza, usted no necesita limpiarla a mano. Cualquier residuo de jabón que quede en el revestimiento interior de la puerta causa manchas al calentarse el horno.
- El área exterior de la junta hermética de la puerta puede limpiarse con un estropajo enjabonado.



EXTERIOR DE LA PUERTA

- Use agua y jabón para limpiar perfectamente la parte superior, los costados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. También puede usar un limpiador para vidrio para limpiar el vidrio en el exterior de la puerta.
- Las salpicaduras de salsas, jugos de frutas, salsas de tomate y materiales para rociar que contengan ácido pueden causar decoloración y deben limpiarse de inmediato. Cuando la superficie esté fría, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos abrasivos, estropajos de acero o abrasivos fuertes en el exterior de la puerta.

LA SOLERA DEL HORNO

La solera del horno tiene un acabado de esmalte porcelanizado. Para facilitar la limpieza, proteja la solera del horno contra derramamientos excesivos colocando una tartera de hornear en la parrilla que quede debajo de la parrilla en la que usted está cocinando. Esto es particularmente importante cuando hornee un pastel de fruta u otros alimentos con un alto contenido de ácido. Los rellenos calientes de fruta u otros alimentos con un alto contenido ácido (como los tomates o la col picada en salmuera y salsas con vinagre o jugo de limón) pudieran causar picaduras y daño a la superficie de esmalte porcelanizado y por eso deben limpiarse inmediatamente.

No se debe jamás cubrir la superficie inferior del horno con papel de aluminio. Esto perturbará la circulación del calor y evitará que se obtengan buenos resultados al hornear.

Para limpiar los derramamientos, use jabón y agua, un limpiador abrasivo o un estropajo enjabonado. Enjuague bien para quitar los residuos de jabón antes de iniciar el ciclo de auto limpieza.

Siempre verifique que la parte inferior del horno se encuentre en su lugar después de la limpieza.

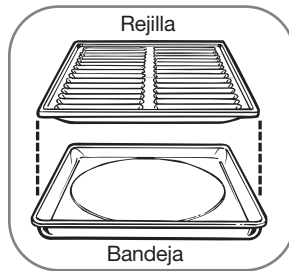
CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

LA BANDEJA Y LA REJILLA DEL ASADOR

Después de asar al fuego directo, saque la bandeja del horno. Retire la rejilla de la bandeja. Vierta con cuidado la grasa de la bandeja en un recipiente apropiado.

Lave y enjuague la bandeja y la rejilla del asador con agua caliente usando un estropajo de plástico o un estropajo que contenga jabón.

Si los alimentos se han quemado y están incrustados, rocíe un poco de detergente sobre la rejilla mientras ésta está caliente y cúbrala con toallas de papel mojadas o con una toallita de lavar



platos. El remojar la bandeja eliminará los alimentos que se han quemado.

La bandeja del asador se puede limpiar con un limpiador para hornos de tipo comercial.

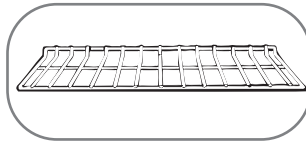
Tanto la bandeja como la rejilla del asador se pueden limpiar en la lavadora de platos.

No almacene la bandeja y la rejilla del asador cuando estén sucias en ninguna parte de su cocina.

NOTICIA: No lave la bandeja ni la rejilla del asador en el ciclo de auto limpieza del horno.

LAS PARRILLAS DEL HORNO Y DEL CAJÓN

Las parrillas en níquel deberían ser removidos antes de empezar el ciclo de limpieza automática.



Para limpiar las parrillas en níquel, use un limpiador abrasivo. Después de la limpieza, enjuáguelos con agua limpia y séquelos con un paño seco. Si se hiciera difícil deslizar superficies sobre las parrillas del horno, pásele un trapo mojado con aceite vegetal a los extremos de los soportes de las parrillas.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

⚠ PRECAUCION: Antes de reemplazar la bombilla, desconecte la energía eléctrica de la cocina desde el interruptor principal o caja de fusibles. Espere hasta que la cubierta de la bombilla y la bombilla se haya enfriado.

La bombilla del horno está cubierta con un cristal desmontable que se sujeta en su lugar con un alambre en forma de arco. Quite la puerta del horno, si así lo desea, para alcanzar la cubierta con facilidad.



Para retirarla:

- 1 Desconecte la energía eléctrica de la cocina.
- 2 Ponga una mano debajo de la cubierta para que esta última no se caiga al soltarla. Con los dedos de esa misma mano, empuje firmemente el alambre sujetador de la cubierta hacia atrás. Levante y quite la cubierta. **No quite ningún tornillo para quitar la cubierta.**
- 3 No toque una bombilla caliente con una tela mojada. Reemplace la bombilla con una bombilla para aparatos electrodomésticos de 40 vatios.

Para reponer la cubierta:

- 1 Colóquela en la muesca del receptáculo de la luz. Deslice el alambre hacia delante para el centro de la cubierta hasta que ésta se encaje en su lugar. Cuando esté bien colocado, el alambre sujetará firmemente la cubierta. Cerciórese de que el alambre esté en la concavidad, en el centro de la cubierta.
- 2 Conecte la energía eléctrica a la cocina.

CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA COCINA

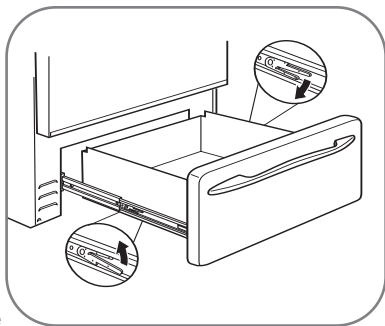
CAJÓN CALENTADOR DESMONTABLE

NOTA: Antes de hacer cualquier ajuste, limpieza o servicio, desconecte la fuente de alimentación eléctrica de la cocina en el panel de distribución doméstico quitando el fusible o apagando el disyuntor. Asegúrese de que el elemento de calentamiento del cajón esté frío.

La mayor parte de la limpieza puede hacerse con el cajón en su lugar. Sin embargo, puede retirarse el cajón si fuera necesaria una limpieza más a fondo. Use jabón y agua tibia para limpiarlo bien.

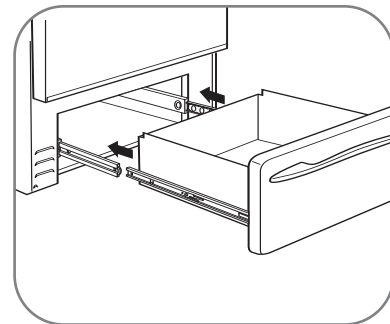
Para retirar el cajón:

- 1 Tire del cajón hacia afuera hasta que se detenga.
- 2 Oprima el disparador del riel izquierdo hacia arriba y accione el disparador del riel derecho hacia abajo mientras tira del cajón hacia adelante sacándolo.



Para volver a colocarlo:

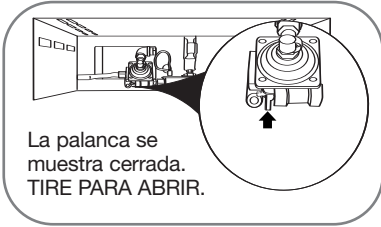
- 1 Coloque el riel izquierdo del cajón alrededor de la guía del riel izquierdo interior y córralo deslizándolo levemente para engancharlo.
- 2 Coloque el riel del cajón derecho alrededor de la guía del riel derecho interior y córralo deslizándolo levemente para engancharlo.
- 3 Deslice el cajón totalmente hacia adentro.



DETECCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del artefacto.

Problema	Causa Posible	Soluciones
Los quemadores de superficie no encienden o no queman de manera uniforme. (El quemador derecho frontal está diseñado para tener llamas un poco más pequeñas entre las posiciones horarias de las 6:00 y las 9:00. Es normal.)	<ul style="list-style-type: none"> El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente. Los huecos del quemador en el lado del quemador pudieran estar obstruidos. Montaje del quemador incorrecto. 	<ul style="list-style-type: none"> Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa. Quite las cabezas de los quemadores y las tapas de los quemadores y límpielos. Inspeccione la área del electrodo para comprobar si hay alimentos o grasa requemados. Vea la sección <i>Cuidido y Limpieza de la Cocina</i>. Cerciórese que las piezas de los quemadores hayan sido instaladas correctamente. Vea la sección <i>Cuidido y Limpieza de la Cocina</i>.
La llama del quemador es muy grande o amarilla	<ul style="list-style-type: none"> Proporción inadecuada de aire en gas. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la cocina está conectada al gas LP, póngase en contacto con la persona que instaló su cocina o que hizo la conversión.
Los quemadores de la superficie se encienden pero no el horno	<ul style="list-style-type: none"> Es posible que la válvula de cierre del gas del horno fuera accidentalmente movida durante una limpieza o una mudanza. 	<ul style="list-style-type: none"> Para inspeccionar la válvula de cierre del gas del horno, quite el cajón calentador (Vea la sección <i>Cuidido y Limpieza de la Cocina</i>) y busque la palanca de interrupción del gas de la parte trasera de la cocina.  <p>La palanca se muestra cerrada. TIRE PARA ABRIR.</p>
Señales de control después de marcar tiempo de cocción o tiempo de inicio	<ul style="list-style-type: none"> Olvidó marcar una temperatura de hornear o tiempo de limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> Presione el botón BAKE y la temperatura deseada o el botón SELF CLEAN y el tiempo deseado de limpieza.
Los alimentos no se hornean ni se asan correctamente	<ul style="list-style-type: none"> Los controles del horno no se han fijado de manera adecuada. La posición de la parrilla no es la correcta. Se están usando utensilios de cocina incorrectos o de un tamaño inapropiado. El termostato del horno necesita ajuste. No se ha fijado bien la hora en el reloj. El papel de aluminio no se usó apropiadamente en el horno. La solera del horno no está asentado firmemente en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>. Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>. Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>. Vea la sección <i>Como Ajustar el Termostato del Horno</i>. Vea la sección <i>Usar el Reloj y Contador</i>. Vea la sección <i>Cuidido y Limpieza de la Cocina</i>. Vea las <i>Instrucciones para la Instalación</i>.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causa Posible	Soluciones
Los alimentos no se asan al fuego directo como es debido	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no están fijados bien. • La puerta del horno no está cerrada. • Se está usando la parrilla en una posición incorrecta. • Los alimentos se están cocinando en una cazuela caliente. • Los utensilios empleados no son los apropiados para asar al fuego directo. • El papel de aluminio que se usó para cubrir la rejilla de la bandeja del asador no se colocó correctamente ni tampoco se hicieron las ranuras según se recomienda. • La solera del horno no está asentada firmemente en su posición. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciórese que presione el botón BROIL HI/LO. • Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>. • Vea la <i>Guía para Asar al Fuego Directo</i>. • Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su cocina. Verifique que esté fría. • Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su cocina. • Vea la sección <i>Como Utilizar el Horno</i>. • Vea las <i>Instrucciones para la Instalación</i>.
La temperatura del horno es demasiado fría o caliente	<ul style="list-style-type: none"> • El termostato necesita ajustes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la sección <i>Como Ajustar el Termostato del Horno</i>.
La pantalla es blanco o el contador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente. • El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • Los controles del horno no están programados de manera correcta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa. • Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos. • Vea la sección <i>Usar el Reloj y Contador</i>.
La luz del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La bombilla puede estar floja o fundida. • El enchufe eléctrico no esté conectado completamente en una toma de corriente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste o cambie la bombilla. • Cerciórese de que el enchufe eléctrico esté conectado en una toma de corriente activa.
El ciclo de auto limpieza del horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno está muy alta para programar la función de auto limpieza. • Los controles del horno no se fijaron adecuadamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que la cocina se enfríe hasta alcanzar la temperatura ambiente y vuelva a fijar los controles. • Vea la sección <i>Operación del Horno de Auto Limpieza</i>.
Sonido crujiente o del del estallidos	<ul style="list-style-type: none"> • Este es el sonido del metal que se enfría y se calienta tanto durante la cocción como durante la limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal



DETECCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causa Posible	Soluciones
Humo excesivo	<ul style="list-style-type: none"> • Quedó suciedad excesivo en el horno. • Esto es normal en un horno nuevo ay desaparece con el tiempo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón CLEAR/OFF. Abra las ventanas para que el humo salga de la cocina. Espere hasta que la luz LOCKED DOOR se apague. Limpie el exceso de suciedad y reinicialice el ciclo de limpieza. • Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección <i>Cómo Utilizar el Horno Auto-limpieza</i>.
La puerta del horno no se abre después de un ciclo de limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está muy caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de trabado.
El horno no esta limpio después del ciclo de auto limpieza	<ul style="list-style-type: none"> • Los controles del horno no se fijaron adecuadamente. • El horno estaba muy sucio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vea la sección <i>Operación del Horno de Auto Limpieza</i>. • Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar una nueva auto-limpieza o una limpieza más prolongada.
En la pantalla destella "LOCK DOOR" (puerta trabada)	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero la puerta no está cerrada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cierre la puerta del horno.
La luz LOCKED DOOR (puerta trabada) se enciende cuando desea cocinar	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno está trabada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de trabado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón CLEAR/OFF. Deje enfriar el horno.
"F— y un numero o una letra" destellan en la pantalla	<ul style="list-style-type: none"> • Hay un código de error de función. • Si se repite el código de fallo: 	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón CLEAR/OFF. Deje que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a hacer funcionar el horno. • Desconecte el suministro de energía de la cocina durante 5 minutos y entonces vuélvalo a conectar. Si se repite el código de fallo, llame al técnico de servicio.
Se hace difícil deslizar las parrillas del horno	<ul style="list-style-type: none"> • Las parrillas de níquel (en algunos modelos) fueron limpiados en un ciclo de auto limpieza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toalla de papel y aplíquela a los extremos de las parrillas del horno. Do not spray with Pam® or other lubricant sprays.
Aparece "sonda" en la pantalla (modelos por convección)	<ul style="list-style-type: none"> • Esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufarla. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrese una temperatura de sonda.
La pantalla se pone en blanco	<ul style="list-style-type: none"> • El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. • El reloj se encuentra en el modo sin visualización. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos. • Vea la sección <i>Funciones Especiales de su Control del Horno</i>.

DETECCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causa Posible	Soluciones
No puede lograr que la pantalla muestre "SF"	<ul style="list-style-type: none"> No se presionaron correctamente los botones de control. 	<ul style="list-style-type: none"> Los botones BAKE y BROIL HI/LO se deben presionar al mismo tiempo y sostenerse por 3 segundos.
Pantalla intermitente	<ul style="list-style-type: none"> Hubo una interrupción en el suministro eléctrico. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinicialice el reloj.
Interrupción en el suministro eléctrico, hora estallante	<ul style="list-style-type: none"> Hubo una interrupción en el suministro eléctrico. 	<ul style="list-style-type: none"> Reinicialice el reloj. Si el horno no estaba en uso, usted debe reconfigurarlo presionando el botón CLEAR/OFF, configurando el reloj y reconfigurando cualquier función de cocción.
Un olor a "quemado" o "aceitoso" sale de la ventilación	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo. 	<ul style="list-style-type: none"> Para acelerar el proceso, configure un ciclo de auto-limpieza durante un mínimo de 3 horas. Ver la sección <i>Cómo Utilizar el Horno Auto-limpieza</i>.
Olor fuerte	<ul style="list-style-type: none"> Durante las primeras semanas de uso del horno cierto olor es normal, debido al material aislador alrededor del revestimiento interior del horno. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto es temporal.
Ruido a ventilador (modelos por convección)	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador puede encenderse y apagarse automáticamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Esto es normal. El ventilador funcionará hasta que termine la función o se abra la puerta.
El ventilador por convección no funciona (modelos por convección)	<ul style="list-style-type: none"> No se ha alcanzado la temperatura de precalentamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> El ventilador se encenderá automáticamente cuando se alcance la temperatura de precalentamiento.
El cajón calentador no se desliza suavemente o se atasca	<ul style="list-style-type: none"> El cajón no está alineado. El cajón está sobrecargado o la carga no está equilibrada. 	<ul style="list-style-type: none"> Extienda completamente el cajón y empújelo totalmente hacia adentro. Vea la sección <i>Cuidado y Limpieza de la Cocina</i>. Disminuya el peso. Vuelva a distribuir el contenido del cajón.
El cajón calentador no funciona	<ul style="list-style-type: none"> El interruptor automático del circuito de su casa está trabado o se fundió un fusible. El horno es autolimpiante. Los controles se han ajustado incorrectamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reinicialice el interruptor de circuitos. Espere que termine el ciclo autolimpieza y que el horno se enfríe. Vea la sección <i>Cómo Utilizar el Cajón Calentador Eléctrico</i>.
Exceso de condensación en el cajón	<ul style="list-style-type: none"> Hay líquido en el cajón calentador Alimentos destapados. La temperatura tiene un valor demasiado alto. 	<ul style="list-style-type: none"> Quite el líquido. Cúbralos con la tapa o con papel de aluminio. Redúzcalo.
Los alimentos se secan en el cajón calentador	<ul style="list-style-type: none"> Se escapa la humedad. El cajón no está totalmente cerrado. 	<ul style="list-style-type: none"> Cubra los alimentos con la tapa o con papel de aluminio. Presione el cajón hasta que el sujetador enganche.



NOTAS

NOTAS

LG ELECTRONICS, INC.
COCINA A GAS LG GARANTÍA LIMITADA – EE.UU.



LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o en la mano de obra con un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo en los EE.UU.

<p>PERÍODO DE GARANTÍA:</p> <p>MANO DE OBRA: Un año desde la fecha de compra original</p> <p>PIEZAS: Un año desde la fecha de compra original</p> <p>ELEMENTOS CUBIERTOS:</p> <p>Cualquier pieza de la cocina que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta garantía limitada de un año, LG también ofrece, en forma gratuita, la mano de obra y reparaciones en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.</p>	<p>CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:</p> <p>Servicio doméstico:</p> <p>Guardé el recibo de venta o ticket de entrega del distribuidor con fecha respectiva como evidencia de la Fecha de Compra y como prueba de garantía, y envíe una copia del recibo de venta al técnico en el momento en que se brinde el servicio de garantía.</p> <p>Llame al 1-800-243-0000 y elija la opción apropiada para ubicar al Centro de Servicio Autorizado LG más cercano.</p> <p>O visite nuestro sitio Web en www.lgservice.com.</p>
---	---

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el dueño.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU..
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal, o al Fiscal General de su estado.

PARA CONTACTAR LG ELECTRONICS POR CORREO:

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

Información sobre registro de producto

Modelo: _____
Número de serie: _____
Fecha de compra: _____

INTRODUCTION

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Que faire si vous sentez du gaz.....	97
Dispositif antibasculement	97
Sécurité de base	98-102

MODE D'EMPLOI

Utilisation des brûleurs de surface	103, 104
Tableau de commande – modèles à convection.....	105
Tableau de commande – modèles sans convection ...	106
Utilisation du four	107-110
Horloge et minuterie	111
Cuisson et rôtissage minutés	112, 113
Utilisation de la sonde (modèles à convection) ...	113, 114
Four à convection (certains modèles).....	115-118
Cuisson et rôtissage par convection minutés (certains modèles).....	119, 120
Fonctions spéciales du four	120, 121
Fonction pour le jour du Sabbath	122, 123
Ajustement du thermostat du four	124
Trucs pour la cuisson	124
Tiroir chauffe-plat électrique.....	125, 126
Autonettoyage du four	127, 128

SOIN ET ENTRETIEN

Soin et nettoyage	129
Capuchons et têtes des brûleurs	130
Grilles des brûleurs	131
Surface de cuisson.....	131
Surfaces en acier inoxydable	132
Événements du four	132
Tableau de commande	132
Panneau avant et boutons	132
Porte du four	133
Fond du four.....	133
Lèchefrite et grille de rôtissage	134
Grilles du four et du tiroir.....	134
Remplacement de la lampe du four	134
Tiroir chauffe-plat amovible.....	135

GUIDE DE DÉPANNAGE

Avant de faire un appel au service après-vente...	136-139
---	---------

GARANTIE

Renseignements pour l'enregistrement du produit.....	141
--	-----

MERCI!

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue dans la famille LG. Votre nouvelle cuisinière à gaz LG combine des fonctions précises de cuisson à une utilisation simple et à un modèle stylisé.

En suivant le mode d'emploi et d'entretien, votre cuisinière à gaz vous procurera des années de service sans problème.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT Les renseignements fournis dans ce manuel doivent être suivis afin d'assurer votre sécurité. Ils aideront à minimiser le risque d'incendie ou d'explosion, de choc électrique ou de dommages matériels, de blessures ou de mort.

⚠ AVERTISSEMENT : DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER
- ELLES PEUVENT VOUS BLESSER
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE
- SUIVEZ LES DIRECTIVES D'INSTALLATION



⚠ AVERTISSEMENT : Si vous ne suivez pas exactement les directives dans ce manuel, vous courez un risque de dommages matériels, de blessures ou de mort.

- N'entrez ni n'utilisez d'essence ou de liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ DU GAZ

- Ne tentez pas d'allumer la cuisinière.
- Ne touchez aucun interrupteur électrique; n'utilisez pas un téléphone dans la maison.
- Rendez-vous chez un voisin et téléphonez immédiatement à votre fournisseur de gaz. Suivez les directives du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas entrer en contact avec le fournisseur de gaz, téléphonez au service d'incendie.

L'installation et le service après-vente doivent être effectués par un installateur qualifié, une agence de service ou le fournisseur de gaz.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT

Toutes les cuisinières peuvent basculer et causer des blessures.

Afin d'éviter le basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au mur à l'aide du dispositif antibasculement fourni.

Si vous voulez vous assurer que le dispositif est bien posé et enclenché, faites basculer la cuisinière lentement vers l'avant. Le dispositif devrait s'enclencher et empêcher la cuisinière de basculer.

Si vous retirez la cuisinière de son enclave, assurez-vous que le dispositif est bien enclenché

une fois la cuisinière remise dans l'enclave. Autrement, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures si vous, ou un enfant, vous appuyez ou vous appuyez sur la porte ouverte.

Voyez l'information sur le dispositif antibasculement dans ce manuel. Le non-respect de ces consignes pourrait entraîner un basculement et des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

AVIS DE SÉCURITÉ

La Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de la Californie exige du gouverneur de l'État, qu'il publie une liste des substances reconnues par l'État comme cause de malformations congénitales ou d'autres troubles du système reproducteur, et exige que les commerces avisent les clients de l'exposition possible à de telles substances.

Les appareils à gaz peuvent entraîner une exposition mineure à quatre de ces substances, soit le benzène, l'oxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, provenant principalement de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz liquéfié. Des brûleurs bien ajustés, indiqué par une flamme bleuâtre plutôt que jaune, minimisera la combustion incomplète. L'exposition à ces substances peut être minimisée en assurant une ventilation vers l'extérieur par une fenêtre ouverte, un ventilateur ou une hotte.

SÉCURITÉ DE BASE

Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet de coupure du gaz et la façon de le fermer si nécessaire.

- Faites installer la cuisinière et faites-la connecter à la terre par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation. Tout ajustement ou service devrait être fait par un installateur ou un technicien de service qualifié.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une pièce de la cuisinière à moins que ce ne soit directement recommandé dans ce manuel. Tout autre service devrait être fait par un technicien qualifié.
- Ne branchez la cuisinière qu'à une prise de courant 120 V mise à la terre. N'enlevez pas la broche de terre ronde de la fiche de la cuisinière. Si vous n'êtes pas familier avec le système de mise à la terre de votre demeure, il vous en revient de faire remplacer une prise sans mise à la terre, par une prise triphasée avec mise à la terre, conformément au Code national de l'électricité. N'utilisez pas une rallonge électrique avec cet appareil ménager.
- Placez la cuisinière à un endroit hors de la circulation dans la cuisine et loin de toute source de courant d'air pour prévenir une mauvaise circulation de l'air.
- Assurez-vous que tout le matériel d'emballage a été enlevé avant d'utiliser la cuisinière, afin d'éviter un incendie ou des dommages causés par la fumée, découlant d'un morceau d'emballage qui s'enflamme.
- Assurez-vous que la cuisinière est bien ajustée par un technicien ou un installateur qualifié, pour le type de gaz (naturel ou PL) utilisé. Votre cuisinière peut être convertie pour un ou l'autre type de gaz. Voyez les directives d'installations.

AVERTISSEMENT : Ces

ajustements doivent être faits par un technicien de service qualifié, conformément aux directives du fabricant, et à tous les codes et règlements dans votre région. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. L'agence qualifiée qui effectue le travail assume la responsabilité de la conversion.

- Suite à une utilisation prolongée de la cuisinière, le plancher peut devenir très chaud et le revêtement de plancher peut ne pas supporter un tel usage. Ne placez jamais la cuisinière sur des carreaux de vinyle ou un linoléum qui ne peut pas supporter un tel usage intensif. Ne posez jamais la cuisinière sur un tapis de cuisine.
- Ne laissez jamais les enfants seuls et sans surveillance quand la cuisinière est chaude ou en service. Ils pourraient subir des brûlures graves.
- Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre sur la porte du four, le tiroir chauffe-plat ou la table de cuisson. On risque d'endommager la cuisinière et de la faire basculer, ce qui pourrait causer des blessures graves.

• MISE EN GARDE : Les articles

d'intérêt pour les enfants ne devraient pas être rangés dans des armoires au-dessus de la cuisinière ou sur le dossier. Un enfant pourrait grimper sur la cuisinière pour les atteindre et se blesser gravement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

SÉCURITÉ DE BASE

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez **JAMAIS** cet appareil comme chaufferette pour réchauffer la pièce. Cela pourrait causer un empoisonnement par oxyde de carbone et un surchauffage du four.

- Ne portez jamais de vêtements lâches ou pendants quand vous utilisez la cuisinière. Soyez prudent quand vous vous étirez pour saisir un article dans une armoire au-dessus de la cuisinière. Un tissu inflammable pourrait s'enflammer en contact avec la flamme ou les surfaces chaudes du four, causant des brûlures graves.
- Ne rangez pas de matières inflammables dans le four, le tiroir chauffe-plat ou près de la table de cuisson.
- Ne rangez ni n'utilisez aucune matière combustible, essence ou autre liquide ou matière inflammable près de cette cuisinière ou de tout autre appareil.
- Ne laissez pas la graisse de cuisson ni d'autres matières inflammables s'accumuler sur ou près de la cuisinière.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse. Ne saisissez jamais une poêle enflammée. Éteignez les brûleurs et étouffez le feu en couvrant la poêle complètement avec un couvercle hermétique, une tôle à biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur à poudre ou mousse chimique. La graisse enflammée hors de la poêle peut être éteinte en la couvrant de bicarbonate de soude ou, si possible, à l'aide d'un extincteur à poudre ou mousse chimique. Un feu dans le haut du four ou dans le tiroir chauffe-plat peut être complètement étouffé en fermant la porte du four ou le tiroir et en éteignant tous les brûleurs ou en utilisant un extincteur à poudre ou mousse chimique.
- Laissez les grilles des brûleurs et autres surfaces refroidir avant de les toucher ou de les laisser à la portée d'un enfant.
- Ne bloquez jamais les événements (bouches d'air) de la cuisinière. Elles servent d'entrées et de sorties d'air, nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à une bonne combustion. Les événements sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière, sous le tiroir chauffe-plat ou le panneau décoratif.
- Les grosses égratignures ou les gros chocs aux portes en verre peuvent causer le bris ou l'éclatement du verre.

BRÛLEURS DE SURFACE

Utilisez des poêles de la taille appropriée; évitez d'utiliser des poêles instables ou qui basculent facilement. Choisissez des ustensiles de cuisine à fond plat assez grands pour couvrir les grilles des brûleurs. Pour éviter les déversements, assurez-vous que les ustensiles de cuisine sont assez grands pour contenir tous les aliments. Cela réduira le temps de nettoyage et empêchera l'accumulation dangereuse d'aliments, car un gros bouillonnement ou un gros déversement pourrait causer un incendie. Utilisez des poêles avec un manche facile à saisir et qui ne retient pas la chaleur.

- Utilisez toujours la position **LITE** pour allumer les brûleurs de la table de cuisson, et assurez-vous que les brûleurs sont bien allumés.
- Ne laissez jamais un brûleur fonctionner à flamme élevée, sans surveillance. Un débordement peut causer de la fumée et des déversements graisseux pouvant s'enflammer.
- Ajustez la flamme d'un brûleur de façon à ce qu'elle ne dépasse pas le rebord de l'ustensile. Une flamme excessive peut être dangereuse.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

BRÛLEURS DE SURFACE (suite)

- N'utilisez que des poignées sèches; des poignées humides ou mouillées peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher une flamme nue quand vous soulevez l'ustensile. N'utilisez pas une serviette ou un gros chiffon à la place d'une poignée.
- Si vous utilisez des ustensiles en verre, assurez-vous qu'elle est conçue pour l'utilisation sur une table de cuisson.
- Afin de minimiser le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables ou de déversement, tournez les poignées des ustensiles vers l'intérieur ou l'arrière de la cuisinière, en évitant de les laisser au-dessus des brûleurs adjacents.
- Surveillez bien les aliments pendant la friture à flamme élevée.
- Ne laissez aucun article sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut enflammer des articles inflammables et augmenter la pression dans un contenant hermétique, entraînant un éclatement.
- Si vous utilisez une combinaison d'huile et de graisse pour la friture, mélangez-les avant de les chauffer ou au fur et à mesure que la graisse fond.
- Autant que possible, utilisez un thermomètre à friture pour éviter le surchauffage des graisses au point de fumée.
- Utilisez le moins de graisse que possible pour une bonne friture. Trop remplir la poêle de graisse peut causer des déversements lors de l'ajout des aliments.
- Ne flambez pas d'aliments sur la table de cuisson; si vous le faites sous une hotte, mettez le ventilateur en marche.
- N'utilisez pas un wok sur la table de cuisson si celui-ci est muni d'un collier métallique qui se place sur la grille du brûleur, comme support. Ce collier peut agir comme piège à chaleur, ce qui endommagerait la grille et la tête du brûleur. Le brûleur pourrait aussi ne pas bien fonctionner. Le niveau d'oxyde de carbone pourrait alors dépasser les limites admissibles, ce qui serait nuisible à la santé.
- Les aliments à frire devraient être aussi secs que possible. Le gel sur les aliments surgelés ou l'humidité sur les aliments frais peut faire bouillir le gras chaud et le faire déborder.
- Ne déplacez jamais une poêle remplie de graisse chaude, surtout une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
- Ne laissez aucun article en plastique sur la table de cuisson, car il pourrait fondre s'il se trouve trop près de l'évent.
- Gardez tous les plastiques loin des brûleurs de la table de cuisson.
- Afin d'éviter le risque de brûlure, assurez-vous toujours que les commandes des brûleurs sont en position éteinte (**OFF**) et que les grilles sont refroidies avant de tenter de les enlever.
- Si la cuisinière se trouve près d'une fenêtre, n'y suspendez pas de rideaux longs qui pourraient être soufflés au-dessus des brûleurs, créant ainsi un risque d'incendie.
- Si vous sentez du gaz, coupez le gaz à la cuisinière et contactez un technicien qualifié. N'utilisez jamais une flamme nue pour détecter une fuite.
- Tournez toujours la commande du brûleur en position éteinte avant d'enlever l'ustensile de cuisine.
- Ne soulevez pas la table de cuisson. Vous risqueriez de l'endommager et de causer un mauvais fonctionnement de la cuisinière.

BIEN CUIRE LA VIANDE ET LA VOLAILLE

Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit être d'au moins 71 °C (160 °F), et celle de la volaille, d'au moins 82 °C (180 °F). Cuire les aliments à cette température protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE

- Le tiroir chauffe-plat sert à garder les aliments cuits, à une température de service. Placez-y toujours des aliments chauds. Des aliments froids ne peuvent pas être chauffés ou cuits dans le tiroir chauffe-plat.
- N'utilisez pas le tiroir pour sécher des journaux. S'ils surchauffent, ils peuvent prendre feu.
- Ne laissez aucun produit en papier ou en plastique, aliment en conserve ni matière combustible dans le tiroir.
- Ne laissez jamais de pots ou de cannettes de graisse dans le tiroir ou à proximité.
- Ne réchauffez aucun aliment pendant plus de deux heures dans le tiroir.
- **Ne touchez pas l'élément chauffant ni la surface intérieure du tiroir.** Ces surfaces sont assez chaudes pour brûler.
RAPPELEZ-VOUS : la surface intérieure du tiroir peut être chaude quand vous ouvrez le tiroir.
- Ouvrez le tiroir avec prudence. Ouvrez-le légèrement et laissez la chaleur ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou d'y placer les aliments. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures aux mains, au visage et aux yeux.
- Ne couvrez pas la surface du tiroir chauffe-plat avec une feuille d'aluminium; celle-ci est un excellent isolant et emprisonnera la chaleur, ce qui nuira au bon rendement du tiroir et pourrait en endommager le fini intérieur.

FOUR AUTONETTOYANT

- Assurez-vous d'essuyer tout gros déversement avant d'utiliser l'autonettoyage.
- Avant d'autonettoyer le four, enlever le lèchefrite, la grille de rôtissage, tout ustensile, la sonde et toute feuille d'aluminium.
- Les grilles de four nickelées devraient être sorties du four avant de faire un autonettoyage.
- Ne nettoyez que les pièces listées dans le guide d'utilisation.
- Ne nettoyez pas le joint de la porte. Ce dernier est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Assurez-vous de ne pas froter, endommager ou déplacer le joint.
- Si l'autonettoyage ne fonctionne pas bien, éteignez le four et déconnectez la cuisinière de la prise de courant. Prenez alors contact avec un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour les fours. Aucun nettoyeur ni aucune doublure commerciale devrait être utilisée dans le four ou autour du four. Les résidus de nettoyeurs pour les fours endommageront l'intérieur du four lors de l'utilisation de l'autonettoyage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ LE MANUEL ENTIER AVANT L'UTILISATION

FOUR

Éloignez-vous de la cuisinière quand vous ouvrez la porte d'un four chaud. L'air chaud ou la vapeur qui s'échappe peut brûler les mains, le visage et les yeux.

- N'utilisez pas le four comme aire de rangement. Les articles rangés dans le four peuvent s'enflammer.
- Éliminez toute graisse qui pourrait s'accumuler dans le four.
- Placez les grilles du four à la position voulue quand le four est refroidi.
- Tirer la grille jusqu'à sa butée aidera à soulever les aliments lourds. Ceci aidera aussi à prévenir les brûlures par contact avec les surfaces chaudes de la porte ou du four. La grille ne glisse pas à la position la plus basse.
- N'utilisez pas de feuilles d'aluminium dans le four, sauf tel qu'indiqué dans ce manuel. Une mauvaise utilisation peut représenter un risque d'incendie ou de dommage à la cuisinière.
- Si vous utilisez des sacs de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les directives du fabricant.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux. Du papier surchauffé peut s'enflammer.
- N'utilisez que des ustensiles en verre conçus pour aller dans un four à gaz.
- Sortez toujours le lèchefrite du four dès que le rôtissage est terminé. La graisse dans le lèchefrite peut s'enflammer si vous utilisez le four sans d'abord enlever le lèchefrite.
- Lors du rôtissage, si la viande se trouve trop près de la flamme, le gras peut s'enflammer. Découpez l'excédent de gras pour éviter les petits feux.
- Assurez-vous que le lèchefrite est bien placé dans le four, afin de réduire le risque de feu de graisse.
- Si vous découvrez un feu de graisse dans le lèchefrite, appuyez sur le bouton **CLEAR/OFF** et tenez la porte du four fermée jusqu'à ce que le feu s'éteigne.
- Afin d'assurer la sécurité et une bonne cuisson, gardez toujours la porte du four fermée pour la cuisson et le rôtissage.
- Ne faites pas chauffer de contenants d'aliments fermés. Une pression peut s'accumuler et faire éclater le contenant, causant ainsi des blessures.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne couvrez **JAMAIS** les fentes, orifices ou passages dans le fond du four, et ne couvrez **JAMAIS** la grille entière avec un matériau comme une feuille d'aluminium. Cela empêche l'air de circuler dans le four et pourrait causer un empoisonnement par oxyde de carbone. Une feuille d'aluminium peut aussi emprisonner la chaleur, ce qui représente un risque d'incendie.

**LISEZ ET SUIVEZ CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
ATTENTIVEMENT.
CONSERVEZ CES DIRECTIVES**

UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

Dans ce manuel, les fonctions et les illustrations peuvent différer de votre modèle particulier.

AVANT D'ALLUMER UN BRÛLEUR

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont bien en place.
- Assurez-vous que les grilles de la cuisinière sont bien en place avant d'allumer un brûleur.

APRÈS AVOIR ALLUMÉ UN BRÛLEUR

- N'utilisez pas un brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. Le fini de la grille peut s'écailler sans ustensile pour absorber la chaleur.

- Assurez-vous que les brûleurs et les grilles sont refroidis avant de les toucher avec la main, une poignée, un chiffon ou tout autre article.

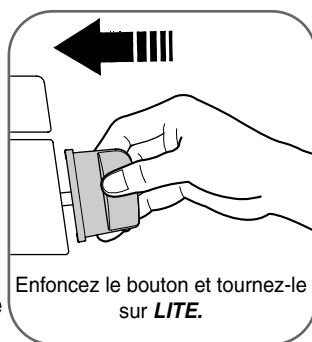
S'IL Y A UNE PANNE DE COURANT

S'il y a une panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de la cuisinière avec une allumette. Tenez une allumette allumée contre le brûleur, puis enfoncez le bouton et tournez-le sur **LITE**. Soyez extrêmement prudent quand vous allumez un brûleur de cette façon.

Les brûleurs déjà allumés quand survient une panne de courant continueront à fonctionner normalement.

ALLUMER UN BRÛLEUR DE LA TABLE DE CUISSON

- Assurez-vous que tous les brûleurs sont bien en place.
- Enfoncez le bouton de commande et tournez-le à la position **LITE**.
- Vous entendrez un **cliquement** - le son d'une étincelle électrique qui allume le brûleur.
- Tournez le bouton pour ajuster la hauteur de la flamme. Si le bouton est laissé sur **LITE**, le cliquement continuera.
- Quand un brûleur est réglé sur **LITE**, une étincelle est produite à tous les brûleurs. Ne tentez pas de démonter un brûleur ou de nettoyer autour d'un brûleur quand un autre brûleur est allumé. Vous pourriez subir un choc électrique, ce qui pourrait vous faire renverser un ustensile chaud.



BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS

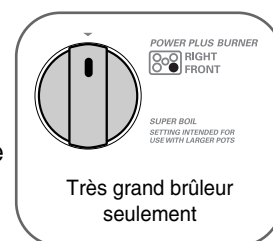
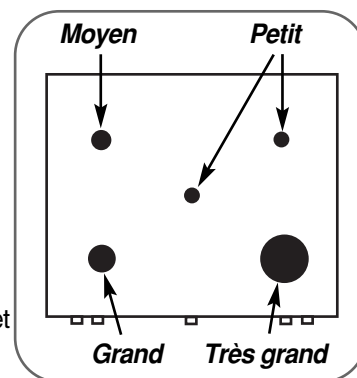
La table de cuisson comporte cinq brûleurs à gaz scellés. Ces brûleurs pratiques, faciles à nettoyer et polyvalents, conviennent à grand nombre de tâches de cuisson.

Les petits brûleurs se trouvent à l'arrière droite et au centre. Ces brûleurs peuvent se régler sur **LO**, parfait pour faire mijoter. Ils offrent une performance de cuisson précise pour les aliments délicats, comme les sauces ou les aliments qui requièrent une cuisson prolongée à feu lent.

Les brûleurs moyen (arrière gauche) et grand (avant gauche) sont les plus utilisés pour la cuisson générale. Ils se règlent de **HI** à **LO** pour tous les besoins de cuisson.

Le très grand brûleur (avant droit) est le plus puissant. Comme les quatre autres brûleurs, il se règle de **HI** à **LO** pour tous les besoins de cuisson.

Ce brûleur sert aussi à porter à ébullition rapide un grand volume de liquide. Son réglage spécial, **SUPER BOIL^{MC}**, convient aux ustensiles de cuisson de 10 po de diamètre et plus.



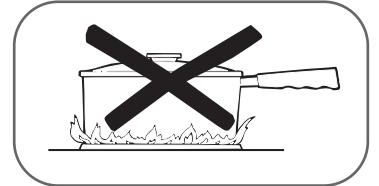
UTILISATION DES BRÛLEURS DE SURFACE

RÉGLAGE DE LA FLAMME

Afin d'assurer le maniement sûr des ustensiles, ne laissez jamais la flamme lécher le rebord de l'ustensile.

Surveillez la flamme, pas le bouton, quand vous réduisez le feu. Pour un chauffage rapide, la hauteur de la flamme devrait correspondre à la taille de l'ustensile utilisé.

Une flamme qui lèche le côté de l'ustensile ne le chauffera pas plus vite et pourrait être dangereuse.



USTENSILES POUR LA TABLE DE CUISSON

Aluminium : Des ustensiles de poids moyen sont recommandés, car ils chauffent rapidement et uniformément. La plupart des aliments brûissent uniformément dans une poêle en aluminium. Utilisez des casseroles avec des couvercles hermétiques pour cuire avec une petite quantité.

Fonte : Chauffés lentement, la plupart des poêles donneront de bons résultats.

Email : Selon les conditions, l'émail de certains ustensiles peut fondre. Suivez les recommandations du fabricant concernant les méthodes de cuisson.

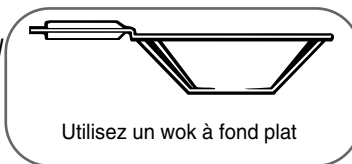
Verre : Il y a deux types d'ustensiles en verre : ceux qui vont au four et ceux qui ne s'utilisent que sur la table de cuisson (casseroles, cafetières, théières). Le verre conduit la chaleur très lentement.

Céramique de verre à l'épreuve de la chaleur : Convient à la table de cuisson comme au four. Elle conduit la chaleur très lentement et se refroidit très lentement. Consultez les directives du fabricant pour savoir si vous pouvez l'utiliser sur une cuisinière à gaz.

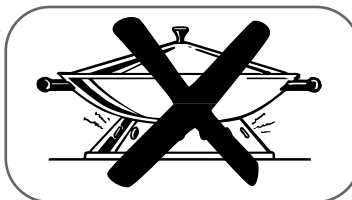
Acier inoxydable : Ce métal est un mauvais conducteur de la chaleur. On le combine habituellement au cuivre, à l'aluminium ou à d'autres métaux pour améliorer la distribution de la chaleur. Les poêles en métaux combinés donnent normalement de bons résultats à feu moyen, comme le recommande le fabricant.

UTILISATION D'UN WOK

Nous recommandons l'utilisation d'un wok à fond plat de 14 po ou moins. Assurez-vous que son fond est plat sur la grille. On les trouve dans les magasins de détail locaux.



Seul un wok à fond plat devrait être utilisé.

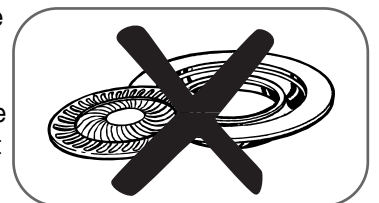


N'utilisez pas le collier de support. Placer le collier sur le brûleur ou la grille peut causer un mauvais fonctionnement, causant ainsi une production d'oxyde de carbone au-delà des niveaux permis.

Ceci peut être dangereux pour la santé.

GRILLES DE CUISSON

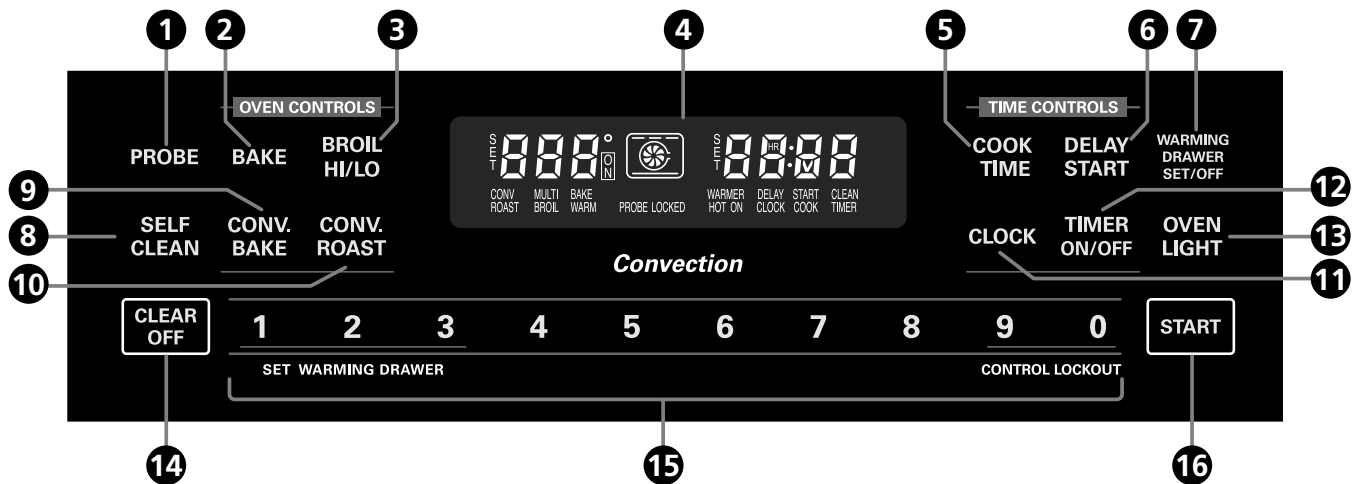
N'utilisez pas de grilles de cuisson sur les brûleurs à gaz scellés. Leur utilisation peut causer une combustion incomplète et donc la production d'oxyde de carbone à des niveaux supérieurs aux limites permises.



Cela peut être dangereux pour la santé.

TABLEAU DE COMMANDE – MODÈLES À CONVECTION

Dans ce manuel, les fonctions et les illustrations peuvent différer de votre modèle particulier.

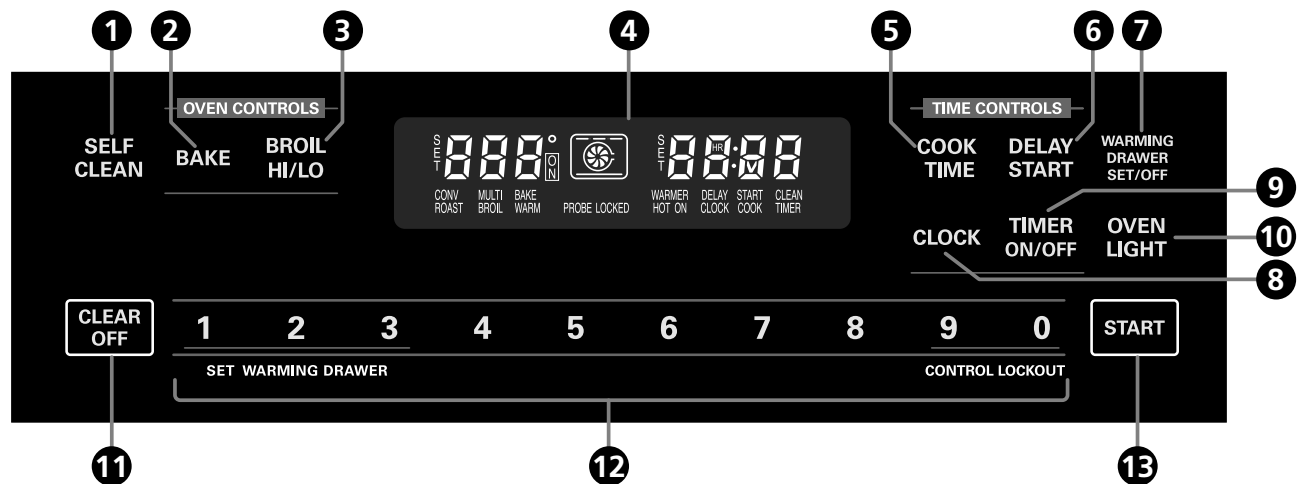


COMMANDE DU FOUR, HORLOGE ET MINUTERIE

- 1 TOUCHE PROBE** : Appuyez sur la touche pour choisir la fonction de sonde.
- 2 TOUCHE BAKE** : Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
- 3 TOUCHE BROIL HI/LO** : Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage.
- 4 AFFICHAGE** : Indique l'heure, la température du four, si le four est au mode cuisson, rôtissage ou autonettoyage, la durée de minuterie ou la cuisson automatique. Il indique aussi les réglages du tiroir chauffe-plat.
REMARQUE : Si « F- » et un chiffre ou une lettre » clignote et que la commande du four sonne, il s'agit d'un code d'erreur.
Si le four était réglé pour un fonctionnement minuté et qu'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.
L'heure clignote à l'affichage s'il y a eu une panne de courant. Réglez l'horloge de nouveau.
Si « Err » s'affiche, vous avez tenté de régler une heure ou une température hors des limites de la commande.
Appuyez sur **CLEAR/OFF** et tapez une nouvelle valeur.
Appuyez sur **CLEAR/OFF**. Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur revient, coupez le courant à la cuisinière et faites un appel de au service après-vente.
- 5 TOUCHE COOK TIME** : Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson voulu. Le four s'éteint une fois la durée écoulée.
- 6 TOUCHE DELAY START** : S'utilise avec **COOK TIME** ou **SELF CLEAN** pour mettre le four en marche et l'arrêter automatiquement aux heures voulues.
- 7 TOUCHE WARMING DRAWER** : Appuyez sur cette touche puis sur 1 à 3 pour utiliser le tiroir chauffe-plat. Lisez *Tiroir chauffe-plat électrique*.
- 8 TOUCHE SELF CLEAN** : Appuyez sur cette touche pour choisir l'autonettoyage. Lisez *Autonettoyage du four*.
- 9 TOUCHE CONVECTION BAKE** : Appuyez sur cette touche pour choisir la cuisson par convection.
- 10 TOUCHE CONVECTION ROAST** : Appuyez sur cette touche pour choisir le rôtissage par convection.
- 11 TOUCHE CLOCK** : Appuyez sur la touche pour pouvoir régler l'heure.
- 12 TOUCHE TIMER ON/OFF** : Appuyez sur cette touche pour utiliser la minuterie.
- 13 TOUCHE OVEN LIGHT** : Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lumière du four.
- 14 TOUCHE CLEAR/OFF** : Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four sauf les réglages de l'horloge, de la minuterie et du tiroir chauffe-plat.
- 15 TOUCHES NUMÉRIQUES** : Utilisez-les pour régler l'heure à l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée et l'autonettoyage.
- 16 TOUCHE START** : Appuyez sur cette touche pour amorcer la cuisson ou le nettoyage, et utiliser le tiroir chauffe-plat.

TABLEAU DE COMMANDE – MODÈLES SANS CONVECTION

Dans ce manuel les fonctions et les illustrations peuvent différer de votre modèle particulier.



COMMANDE DU FOUR, HORLOGE ET MINUTERIE

- 1 TOUCHE SELF CLEAN :** Appuyez sur cette touche pour choisir l'autonettoyage. Lisez *Autonettoyage du four*.
- 2 TOUCHE BAKE :** Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.
- 3 TOUCHE BROIL HI/LO :** Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage.
- 4 AFFICHAGE :** Indique l'heure, la température du four, si le four est au mode cuisson, rôtissage ou autonettoyage, la durée de minuterie ou la cuisson automatique. Il indique aussi les réglages du tiroir chauffe-plat.
REMARQUE : Si « F- » et un chiffre ou une lettre » clignote et que la commande du four sonne, il s'agit d'un code d'erreur.
Si le four était réglé pour un fonctionnement minuté et qu'il y a eu une panne de courant, l'horloge et toutes les fonctions programmées doivent être réglées de nouveau.
L'heure clignote à l'affichage s'il y a eu une panne de courant. Réglez l'horloge de nouveau.
Si « Err » s'affiche, vous avez tenté de régler une heure ou une température hors des limites de la commande.
Appuyez sur **CLEAR/OFF** et tapez une nouvelle valeur.
Appuyez sur **CLEAR/OFF**. Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur revient, coupez le courant à la cuisinière et faites un appel de au service après-vente.
- 5 TOUCHE COOK TIME :** Appuyez sur cette touche puis sur les touches numériques pour entrer le temps de cuisson voulu. Le four s'éteint une fois la durée écoulée.
- 6 TOUCHE DELAY START :** S'utilise avec **COOK TIME** ou **SELF CLEAN** pour mettre le four en marche et l'arrêter automatiquement aux heures voulues.
- 7 TOUCHE WARMING DRAWER :** Appuyez sur cette touche puis sur 1 à 3 pour utiliser le tiroir chauffe-plat. Lisez *Tiroir chauffe-plat électrique*.
- 8 TOUCHE CLOCK :** Appuyez sur la touche pour pouvoir régler l'heure.
- 9 TOUCHE TIMER ON/OFF :** Appuyez sur cette touche pour utiliser la minuterie.
- 10 TOUCHE OVEN LIGHT :** Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lumière du four.
- 11 TOUCHE CLEAR/OFF :** Appuyez sur cette touche pour annuler TOUTES les fonctions du four sauf les réglages de l'horloge, de la minuterie et du tiroir chauffe-plat.
- 12 TOUCHES NUMÉRIQUES :** Utilisez-les pour régler l'heure à l'horloge, la minuterie, la température du four, la température interne des aliments, l'heure de mise en marche et la durée de fonctionnement pour la cuisson minutée et l'autonettoyage.
- 13 TOUCHE START :** Appuyez sur cette touche pour amorcer la cuisson ou le nettoyage, et utiliser le tiroir chauffe-plat.

UTILISATION DU FOUR

AVANT DE COMMENCER

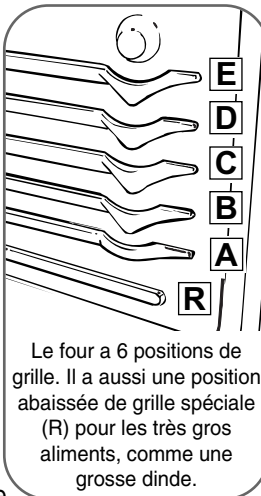
Les grilles sont munies de butées. Quand elles sont bien placées sur les supports (A à E), elles s'arrêtent avant de sortir complètement, et ne s'inclinent pas.

Quand vous placez ou retirez des ustensiles du four, tirez la grille jusqu'à la butée du support de grille.

Retrait de la grille : tirez-la vers vous, soulevez le devant de la grille et tirez.

Remise de la grille : placez l'extrémité de la grille (butées) sur le support, inclinez la grille vers le haut et poussez.

REMARQUE : La grille n'est pas conçue pour glisser à la position abaissée spéciale (R).



PANNE DE COURANT

⚠ MISE EN GARDE : Ne tentez jamais d'utiliser l'allumage électrique du four pendant une panne de courant.

Le four et le gril ne peuvent pas être allumés pendant une panne de courant. Le gaz ne coule pas à moins que la barre à incandescence soit chaude.

Si le four est en marche quand une panne de courant survient, le brûleur du four s'éteint et ne peut pas être rallumé tant qu'il n'y a pas de courant. Cela vient du fait que le gaz est automatiquement coupé et l'alimentation en gaz ne se rétablira que lorsque la barre à incandescence retourne à sa température de service.

LAMPE DU FOUR

OVEN LIGHT Appuyez sur la touche **OVEN LIGHT** sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lampe.

ÉVENT DU FOUR

La ventilation du four est assurée par les conduits de ventilation à l'arrière de la cuisinière. Ne bloquez pas ces conduits quand vous utilisez le four. Il est important que l'air chaud sorte et l'air frais entre dans le four continuellement. Évitez de toucher les événements ou les surfaces près des événements quand le four ou le gril fonctionne – ils peuvent être très chauds.



- Les manches des poêles et casseroles sur la table de cuisson peuvent devenir chauds s'ils sont trop près des événements.
- Ne laissez aucun article en plastique ou inflammable sur la table de cuisson – ils peuvent fondre ou s'enflammer s'ils sont trop près des événements.
- Ne laissez pas de contenants fermés sur la table de cuisson. La pression dans le contenant pourrait s'accroître et causer un éclatement.
- Les articles en métal peuvent devenir très chauds et causer des brûlures s'ils sont laissés sur la table de cuisson.

UTILISATION DU FOUR

Afin d'éviter tout risque de brûlure, placez les grilles à la position voulue avant d'allumer le four.

RÉGLAGE POUR LA CUISSON OU LE RÔTISSAGE

Le four n'est pas conçu pour la cuisson avec la porte ouverte.

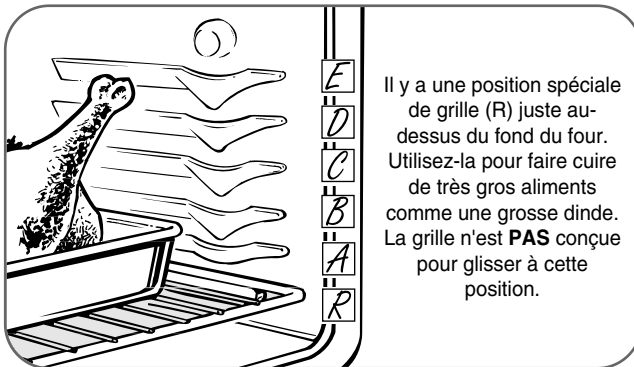
- BAKE** 1 Appuyez sur **BAKE**.
- 1 2 3 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température.
- START** 3 Appuyez sur **START**.

ON et **100°** s'affichent. La température à l'affichage grimpe au fur et à mesure que le four chauffe. Une fois que la température réglée est atteinte, une tonalité se fait entendre.

Si vous voulez changer la température du four pendant le cycle de cuisson, appuyez sur **BAKE** puis sur les touches numériques pour régler la nouvelle température.

- 4 Vérifiez le niveau de cuisson des aliments une fois la durée minimale de cuisson écoulée. Faites cuire plus longtemps si nécessaire.

- CLEAR OFF** 5 Appuyez sur **CLEAR/OFF** une fois la cuisson terminée.



HUMIDITÉ DANS LE FOUR

Pendant que le four chauffe, l'échauffement de l'air dans le four peut causer la formation de gouttelettes d'eau sur la vitre de la porte. Celles-ci sont sans danger et s'évaporent pendant que le four continue de chauffer.

PRÉCHAUFFAGE ET POSITION DES PLATS

Faites préchauffer le four si la recette le demande. Pour ce faire, réglez le four à la température désirée. Le préchauffage est nécessaire pour la cuisson par convection et pour obtenir de bons résultats avec les gâteaux, les biscuits, les pâtisseries et les pains.

La cuisson se fera mieux si les plats sont centrés dans le four, autant que possible. Les plats ne devraient pas se toucher, ni toucher les parois du four. Si vous devez utiliser deux grilles, étagez les plats afin qu'ils ne se trouvent pas directement l'un au-dessus de l'autre. Laissez un espace d'environ 1 1/2 po entre les plats, à l'avant, à l'arrière et sur les côtés.

Type d'aliment	Position de la grille
Tartes congelées (sur tôle à biscuits)	B ou C
Gâteau des anges, Bundt ou quatre-quarts	A
Biscuits, muffins, carrés au chocolat, petits gâteaux, gâteaux en étagés, tartes	C
Plats en cocotte	B ou C
Rôtissage	R ou A

FEUILLE D'ALUMINIUM

Ne couvrez jamais le fond du four avec une feuille d'aluminium.

Vous pouvez doubler le fond du lèchefrite ou de la grille de rôtissage avec une feuille d'aluminium. Toutefois, moulez la feuille bien serrée sur la grille de rôtissage et taillez des fentes, tout comme sur la grille de rôtissage.



On peut aussi utiliser une feuille d'aluminium pour attraper les déversements. À cette fin, placez une petite feuille sur la grille inférieure du four, quelques centimètres plus bas que les aliments.

Ne couvrez jamais la grille entière du four avec une feuille d'aluminium. Cela nuirait à la circulation de la chaleur et à la cuisson.

UTILISATION DU FOUR

RÉGLAGE DU FOUR POUR LE RÔTISSAGE

Votre four n'est pas conçu pour la cuisson avec la porte ouverte.

- 1 Placez la viande ou le poisson sur la grille du lèche-frite.
- 2 Placez la grille du four à la position suggérée dans le *Guide de rôtissage*.
- 3 La porte du four **doit** être fermée pendant le rôtissage.

BROIL
HI/LO

- 4 Appuyez sur **BROIL HI/LO** pour **HI Broil**. Appuyez de nouveau sur la touche pour passer à **LO Broil**.

START

- 5 Appuyez sur la touche **START**.

CLEAR
OFF

- 6 Une fois le rôtissage terminé, appuyez sur **CLEAR/OFF**.

Servez les aliments immédiatement et laissez le lèche-frite hors du four pour refroidir pendant le repas, facilitant ainsi son nettoyage.

Utilisez **LO Broil** pour rôtir des aliments comme la volaille ou des tranches épaisses de viande, sans trop les brûler.



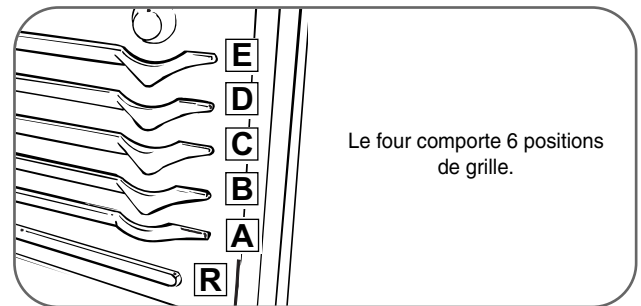
Utilisez toujours le lèche-frite et la grille de rôtissage fournis avec le four. Il est conçu pour minimiser la fumée et les éclaboussures en captant les jus dans le fond du lèche-frite.

MODE D'EMPLOI

UTILISATION DU FOUR

GUIDE DE RÔTISSAGE

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et votre préférence de cuisson affecteront la durée de rôtissage. Ce guide est basé sur des viandes à la température du réfrigérateur.



Aliments	Quantité et/ou épaisseur	Position de la grille *	Durée (min.) premier côté	Durée (min.) deuxième côté	Remarques
Bacon	1/2 lb (env. 8 tranches minces)	C	4	3	Disposer en une couche.
Boeuf haché Bien cuit	1 lb (4 galettes) 1/2 à 3/4 po d'épaisseur	C	10	7-10	Étaler uniformément. Jusqu'à 8 galettes prennent le même temps.
Bifteck Saignant À point Bien cuit	1 po d'épaisseur 1 à 1 1/2 lb	C C C	9 12 13	7 5-6 8-9	Des bifteck de moins de 1 po d'épaisseur cuisent complètement avant de brunir. Le grillage sur poêle est recommandé. Dégraisser.
Saignant À point Bien cuit	1 1/2 po d'épaisseur 2 à 2 1/2 lb	C C C	10 12-15 25	6-7 10-12 16-18	
Poulet	1 poulet entier 2 à 2 1/2 lb fendu sur la longueur 4 poitrines avec os	B B	30-35 25-30	15-20 10-15	Badigeonner chaque côté avec du beurre fondu. Griller d'abord peau en-dessous.
Queues de homard	2-4 6 à 8 oz chacune	C	13-16	Ne pas retourner	Couper le dos de la coquille. Écarter, badigeonner avec du beurre fondu avant de griller et à la mi-temps de grillage.
Filets de poisson	1/4 à 1/2 po d'épaisseur	D	6	6	Manipuler et tourner avec soin. Badigeonner avec du beurre au citron avant et pendant la cuisson, si désiré. Préchauffer le lèche-frite pour mieux brunir.
Tranches de jambon (précuites)	1 po d'épaisseur 1/2 po d'épaisseur	C D	8 6	8 6	Ajouter 5 à 10 minutes par côté pour une épaisseur de 1 1/2 po ou du jambon fumé.
Côtelettes de porc bien cuites	2 (1/2 po d'épais.) 2 (1 po d'épais.) environ 1 lb	D D	10 15	8 8	Dégraisser.
Côtelettes d'agneau À point Bien cuites	2 (1 po d'épais.) environ 10-12 oz	D D	6 10	4-7 10	Dégraisser.
À point Bien cuites	2 (1 1/2 po d'épais.) environ 1 lb	D D	10 17	4-6 12-14	

† Le département de l'agriculture des É.-U. souligne que le boeuf saignant est populaire, mais ne le cuire qu'à 60 °C (140 °F) peut ne pas éliminer certains organismes empoisonnants. *(Source : *Safe Food Book, Tour Kitchen Guide*, USDA Rev. juin 1985)

* Voir l'illustration pour une description de la position des grilles.

HORLOGE ET MINUTERIE

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge doit être réglée à la bonne heure pour que la minuterie automatique fonctionne correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant la cuisson minutée ou l'autonettoyage.

- CLOCK**
- 1 Appuyez une fois sur **CLOCK** pour régler l'horloge.
 - 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour taper l'heure. Tapez les chiffres dans l'ordre normal. Ex. : pour régler 12:34, appuyez sur les touches **1**, **2**, **3** et **4**, dans l'ordre. L'horloge retourne à son réglage original si vous n'appuyez sur aucune touche numérique dans la minute qui suit. Dans ce cas, appuyez sur **CLOCK** et tapez l'heure de nouveau.
 - 3 Appuyez sur **START** jusqu'à ce que l'heure réglée s'affiche. L'heure est acceptée et l'horloge se met en marche.

Si vous voulez voir l'heure alors que d'autres renseignements sont affichés, appuyez simplement sur **CLOCK**.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

La minuterie ne contrôle pas le fonctionnement du four. La durée maximale de la minuterie est de 9 heures, 59 minutes.

- TIMER ON/OFF**
- 1 Appuyez sur **TIMER ON/OFF**.
 - 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour entrer la durée voulue. Le nombre maximal de minutes est 59. Au-delà de cette durée, le réglage se fait en heures et minutes. Ex. : Tapez 90 minutes en tant que 1 heure, 30 minutes en appuyant sur **1**, **3** et **0**, dans cet ordre.

REMARQUE : Si vous faites une erreur, appuyez sur **TIMER ON/OFF** et recommencez.



- 3 Appuyez sur **START**. **SET** disparaît, ce qui indique que le compte à rebours est amorcé, bien que l'affichage ne change pas tant qu'une minute ne s'est pas écoulée.



- 4 Quand la minuterie atteint **:00**, vous entendrez 3 tonalités courtes suivies d'une longue tonalité toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **TIMER ON/OFF**.

La tonalité aux 6 secondes peut être annulée en suivant les étapes à la section *Fonctions spéciales du four*, au titre *Tonalités à la fin du cycle minuté*.

REMARQUE : La minuterie n'affiche pas les secondes. La touche **CLEAR/OFF** n'affecte pas la minuterie.

REMISE À ZÉRO DE LA MINUTERIE

Si l'affichage montre toujours le temps restant, vous pouvez le changer en appuyant sur **TIMER ON/OFF**, suivi des touches numériques pour afficher la durée voulue.

Si le temps restant n'est pas affiché (horloge, mise en marche différée ou temps de cuisson affiché), appuyez sur **TIMER ON/OFF** pour voir le temps restant, puis appuyez sur les touches numériques pour régler la minuterie de nouveau.

ANNULATION DE LA MINUTERIE

Appuyez deux fois sur **TIMER ON/OFF**.

PANNE DE COURANT

Si l'heure clignote à l'affichage, il y a eu une panne de courant et vous devez régler l'horloge de nouveau.

Appuyez une fois sur **CLOCK** pour la régler de nouveau. Tapez l'heure exacte à l'aide des touches numériques et appuyez sur **START**.

CUISSON ET RÔTISSAGE MINUTÉS

REMARQUE : Les aliments qui s'abîment facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne devraient pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température de la pièce favorise la croissance de bactéries nuisibles. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte parce que la chaleur de l'ampoule peut accélérer la croissance des bactéries nuisibles.

MISE EN MARCHÉ IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four chauffe immédiatement et fait cuire les aliments pendant la durée voulue. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint automatiquement.

BAKE 1 Appuyez sur **BAKE**.
1 2 3 2 Utilisez les touches **numériques** pour régler la température du four désirée.

COOK TIME 3 Appuyez sur **COOK TIME**.

REMARQUE : Si la recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson.

1 2 3 4 Utilisez les touches **numériques** pour régler la durée de cuisson voulue. La durée minimale est d'une minute. La température du four et la durée réglées s'affichent.

START 5 Appuyez sur **START**.

Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours de la durée de cuisson et indique la température changeante, à partir de 38 °C (100 °F). (L'affichage de la température change une fois que le four atteint 38 °C (100 °F).) Quand le four atteint la température réglée, il émet trois tonalités.

Le four maintient la cuisson pour la durée établie puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction **Cuire et maintenir** soit activée. Voyez *Fonctions spéciales du four*.

Une fois le four éteint, la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

CLEAR OFF 6 Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour remettre à zéro l'affichage si nécessaire. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent de cuire même si le four est éteint.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche à l'heure réglée, fonctionne pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.

BAKE 1 Appuyez sur **BAKE**.
1 2 3 2 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température du four.

COOK TIME 3 Appuyez sur **COOK TIME**.

REMARQUE : Si la recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson.

1 2 3 4 Utilisez les touches **numériques** pour régler la durée de cuisson voulue. La durée minimale est d'une minute. La température du four et la durée réglées s'affichent.

DELAY START 5 Appuyez sur **DELAY START**.

1 2 3 6 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et commencer la cuisson.

START 7 Appuyez sur **START**.

REMARQUE : Une tonalité se fait entendre si vous utilisez la cuisson minutée et que vous n'appuyez pas sur **START**.

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les réglages horaires, appuyez sur **DELAY START** pour afficher l'heure de mise en marche ou **COOK TIME** pour afficher la durée de cuisson.

Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours de la durée de cuisson et indique la température changeante, à partir de 38 °C (100 °F). (L'affichage de la température change une fois que le four atteint 38 °C (100 °F).) Quand le four atteint la température réglée, il émet trois tonalités.

(page suivante)

CUISSON ET RÔTISSAGE MINUTÉS

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE (SUITE)

Le four maintient la cuisson pour la durée établie puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction **Cuire et maintenir** soit activée. Voyez *Fonctions spéciales du four*.

Une fois le four éteint, la tonalité de fin de cycle se fait entendre.



- 8 Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour remettre à zéro l'affichage si nécessaire. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent de cuire même si le four est éteint.

UTILISATION DE LA SONDE (modèles à convection)

Pour un grand nombre d'aliments, surtout les rôtis et la volaille, il faut vérifier leur température interne pour s'assurer qu'ils soient bien cuits. La sonde permet une cuisson précise des aliments.

Utiliser une sonde autre que celle fournie avec la cuisinière risque d'endommager la sonde.

Utilisez les prises sur la sonde et la fiche pour les insérer et les retirer des aliments et de la prise.

- Afin de ne pas endommager la sonde, n'utilisez pas des pinces pour tirer le fil quand vous retirez la sonde.
- Afin de ne pas casser la sonde, assurez-vous que les aliments sont complètement décongelés avant de l'insérer.
- Afin de ne pas vous brûler, ne débranchez pas la sonde de la prise, tant que le four n'est pas refroidi.
- Ne laissez jamais la sonde dans le four pendant l'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.



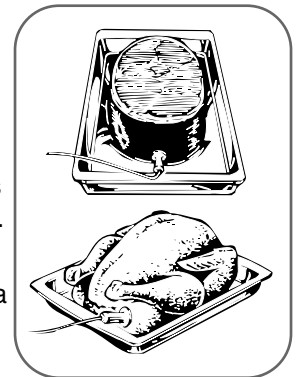
Une fois la viande préparée et placée sur une grille ou un lèchefrite, procédez comme suit pour bien placer la sonde.

Enfoncez la sonde complètement dans la viande. Elle ne devrait pas toucher l'os, le gras ou le cartilage.

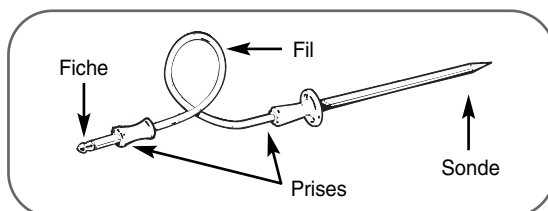
Dans le cas de rôtis désossés, enfoncez la sonde dans la partie la plus charnue. S'il s'agit d'un jambon ou d'un agneau avec os, enfoncez la sonde au centre du grand muscle le plus bas.

Enfoncez la sonde au centre du plat si vous faites cuire des pains de viande ou des plats en cocotte.

Enfoncez la sonde dans la partie la plus charnue de l'intérieur de la cuisse, par le dessous, et parallèle à la patte d'une dinde entière.



(page suivante)



UTILISATION DE LA SONDÉ (modèles à convection)

RÉGLAGE DU FOUR POUR LA CUISSON AVEC LA SONDÉ

- 1 Enfoncez la sonde dans l'aliment.
- 2 Branchez la sonde dans la prise du four.
Assurez-vous qu'elle est bien enfoncée.
Fermez la porte du four.

PROBE

- 3 Appuyez sur **PROBE**.

1 2 3

- 4 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température interne de l'aliment ou de la viande entre 38 °C et 93 °C (100 °F et 200 °F).

BAKE

- 5 Appuyez sur **BAKE**.

1 2 3

- 6 Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température du four.

START

- 7 Appuyez sur **START**.

**CLEAR
OFF**

- 8 Une fois que la température interne de l'aliment atteint la température réglée, la sonde et le four s'éteignent et une tonalité se fait entendre. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour couper la tonalité. Utilisez des mitaines pour sortir la sonde de l'aliment. N'utilisez pas des pinces pour la tirer, car vous pourriez l'endommager.

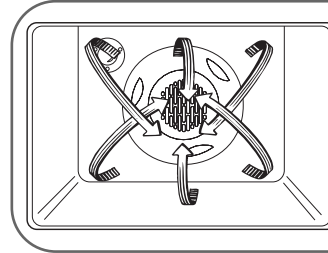
Si vous voulez changer la température du four pendant la cuisson avec la sonde, appuyez sur **BAKE** suivi des touches numériques pour régler la nouvelle température.

- Si vous sortez la sonde de l'aliment avant que la température finale soit atteinte, une tonalité se fera entendre et l'affichage clignotera jusqu'à ce que la sonde soit sortie du four.
- Vous pouvez utiliser la minuterie, mais pas la cuisson minutée, quand la sonde est branchée.

FOUR À CONVECTION (certains modèles)

Le ventilateur du four à convection s'éteint quand on ouvre la porte du four. Ne laissez PAS la porte du four ouverte pendant de longues périodes pendant la cuisson par convection.

Afin de mieux comprendre la différence entre la cuisson et le rôtissage par convection, et la cuisson et le rôtissage ordinaires, voici quelques lignes directrices générales.



Dans un four à convection, le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments. L'air chaud est distribué uniformément dans le four, donnant ainsi une cuisson et un brunissage plus uniformes, et souvent plus rapidement que dans un four ordinaire.

CUISSON PAR CONVECTION

- Préchauffez le four. Voyez *Préchauffage et position du lèchefrite*.
- Ce mode est parfait pour la cuisson sur plusieurs grilles.
- Ce mode convient pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments.

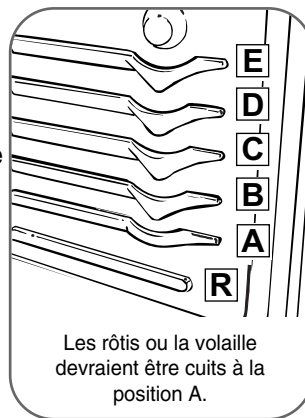
- Il donne de bons résultats avec les biscuits, les petits pains, les carrés au chocolat, les petits gâteaux, les gâteaux des anges et les pains.

Le ventilateur fait circuler l'air chaud uniformément autour des aliments.

RÔTISSAGE PAR CONVECTION

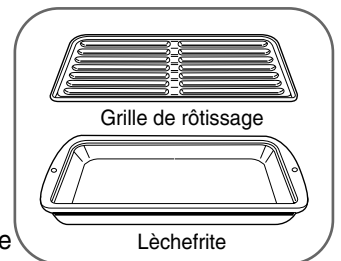
- Parfait pour les grosses coupes de viande tendre sans les couvrir.

Le ventilateur fait circuler l'air chaud uniformément autour de la viande. En utilisant le lèchefrite ou la grille de rôtissage, l'air chaud peut circuler par-dessus et autour des aliments. L'air chaud scelle les jus rapidement, laissant ainsi la viande tendre et juteuse tout en créant un extérieur brun doré riche.



Les rôtis ou la volaille devraient être cuits à la position A.

Lors du rôtissage par convection, il est important d'utiliser le lèchefrite et la grille de rôtissage afin d'obtenir les meilleurs résultats. Le lèchefrite recueille la graisse alors que la grille de rôtissage empêche les éclaboussures.



- Placez la grille du four à la position A.
- Placez la grille de rôtissage sur le lèchefrite.

FOUR À CONVECTION (certains modèles)

CONVERSION AUTOMATIQUE DES RECETTES

Vous pouvez préparer vos recettes préférées dans le four à convection.

CONV. BAKE

Avec **CONVECTION BAKE**, le four convertit automatiquement la température du four ordinaire en température pour la cuisson par convection.

1 2 3

① Utilisez les touches **numériques** pour régler la température recommandée dans la recette.

START

② Appuyez sur **START**.

L'affichage indique la température réglée pour la recette. Le four la convertit automatiquement pour la cuisson par convection.

CLEAR OFF

Appuyez sur **CLEAR/OFF** une fois la cuisson terminée.

- Utilisez la grandeur de plat recommandée dans la recette.
- Certains modes d'emploi de plats congelés, plats principaux ou aliments cuits ont été conçus pour la les fours à convection commerciaux. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four et utilisez la température indiquée sur l'emballage pour la cuisson normale.

USTENSILES POUR LA CUISSON PAR CONVECTION

Avant d'utiliser le four à convection, assurez-vous que les ustensiles laissent assez d'espace pour la circulation d'air. Si vous utilisez plusieurs plats, laissez assez d'espace entre les plats, et évitez qu'ils se touchent ou touchent les parois du four.

Papier et plastique

Les contenants en papier ou en plastique résistant à la chaleur recommandés pour les fours ordinaires peuvent être utilisés dans un four à convection. Les articles qui résistent à une température de four ordinaire de 204 °C (400 °F) conviennent si le four est chauffé à moins de 204 °C (400 °F).

Métal et verre

N'importe quels ustensiles peuvent être utilisés dans le four à convection. Toutefois, les plats en métal chaufferont les plus vite et sont recommandés pour la cuisson par convection.

- Les plats au fini mat ou foncé donneront une cuisson plus rapide que les plats au fini lustré.
- Les plats en verre ou en céramique donneront une cuisson plus lente.

Lors de la cuisson de biscuits, vous obtiendrez de meilleurs résultats avec des tôles plates plutôt qu'avec des tôles à petits rebords.

Dans le cas de recettes de poulet au four, utilisez plat à petits rebords. L'air chaud ne circule pas bien autour d'un plat tôle à rebords élevés.

RÉGLAGE DU FOUR À CONVECTION POUR LA CUISSON ET LE RÔTISSAGE

CONV. BAKE ou **CONV. ROAST**

① Appuyez sur **CONVECTION BAKE**, ou **CONVECTION ROAST**.

1 2 3

② Réglez la température du four avec les touches **numériques**.

START

③ Appuyez sur **START**.

Si vous voulez changer la température, appuyez sur **CONVECTION BAKE** ou **CONVECTION ROAST**, puis utilisez les touches **numériques** pour régler la nouvelle température.

CLEAR OFF

④ Appuyez sur **CLEAR/OFF** quand la cuisson est terminée.

REMARQUES :

- Vous entendrez le ventilateur fonctionner pendant la cuisson par convection. Il s'arrête quand la porte du four est ouverte mais le four continue de fonctionner.
- Le ventilateur ne se met en marche qu'une fois la température de préchauffage atteinte.

FOUR À CONVECTION (certains modèles)

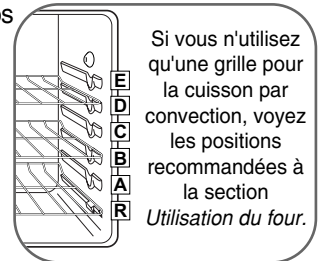
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES

Comme l'air chaud circule uniformément dans le four, les aliments cuiront mieux si vous utilisez plusieurs grilles.

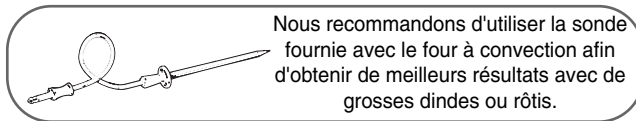
La cuisson sur plusieurs niveaux peut augmenter la durée de cuisson pour certains aliments, mais cela vous permet de sauver du temps au bout du compte. Biscuits, muffins et autres petits pains cuisent très bien sur plusieurs niveaux.

Si vous faites cuire de plus gros aliments sur trois niveaux, placez une grille à la position (A), une à la position (C) et la troisième à la position (E).

Si vous cuisez des biscuits, utilisez les positions (C), (D) et (E).



RÉGLAGE DU FOUR À CONVECTION POUR LE RÔTISSAGE AVEC LA SONDE (modèles à convection)



PROBE clignote à l'affichage et la commande du four émet une tonalité si la sonde est branchée dans la prise et que vous n'avez pas réglé la température de la sonde et appuyé sur **START**.

- ❶ Placez la grille du four à la position (A). Enfoncez la sonde dans l'aliment.
- ❷ Branchez la sonde dans la prise du four. Enfoncez bien la fiche. Fermez la porte du four.

CONV. ROAST

- ❸ Appuyez sur **CONVECTION ROAST**.

1 2 3

- ❹ Utilisez les touches **numériques** pour régler la température du four.

PROBE

- ❺ Appuyez sur **PROBE**.

1 2 3

- ❻ Utilisez les touches **numériques** pour régler la température interne de l'aliment.

Si vous voulez changer la température du four pendant le rôtissage par convection, appuyez sur **CONVECTION ROAST** puis les touches numériques pour régler la nouvelle température.

START

- ❼ Appuyez sur **START**.

Quand le four commence à chauffer, **LO** s'affiche à l'écran. Une fois que la température interne de l'aliment atteint 38 °C (100 °F), cette température changeante s'affiche à l'écran.

CLEAR OFF

- ❸ Quand la température interne de l'aliment atteint la température réglée, la sonde et le four s'éteignent, et une tonalité se fait entendre. Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour couper la tonalité. Utilisez des mitaines pour sortir la sonde de l'aliment. Ne tirez pas la sonde avec des pinces car vous risquez de l'endommager.

⚠ MISE EN GARDE : Afin d'éviter les

brûlures, ne débranchez pas la sonde de la prise du four, tant que le four n'est pas refroidi. Ne rangez pas la sonde dans le four.

REMARQUES :

- Si vous sortez la sonde de l'aliment avant que la température réglée soit atteinte, vous entendrez une tonalité et l'affichage clignotera tant que la sonde ne sera pas sortie du four.
- Vous entendrez le bruit du ventilateur pendant la cuisson. Le ventilateur s'arrête si vous ouvrez la porte du four, mais le four continue de fonctionner.
- Vous pouvez utiliser le minuterie, mais pas la cuisson minutée, quand la sonde est branchée.

FOUR À CONVECTION (certains modèles)

TABLEAU DE RÔTISSAGE PAR CONVECTION

Viandes		Minutes/lb	Temp. du four	Temp. interne		
Boeuf	Côtes levées (3 à 5 lb)	Saignant†	20–24	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)	
		À point	24–28	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	
		Bien cuit	28–32	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)	
	Côtes désossées, haut de surlonge	Saignant†	20–24	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)	
		À point	24–28	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	
		Bien cuit	28–32	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)	
	Filet	Saignant†	10–14	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)	
		À point	14–18	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	
Morceau à braiser (2 ½ à 3 lb), épaule, croupe		35–45	149 °C (300 °F)	77 °C (170 °F)		
Porc	Avec os (3 à 5 lb)		23–27	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)	
	Désossé (3 à 5 lb)		23–27	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)	
	Côtelettes (½ à 1 po d'épaisseur)	2 côtelettes	30–35 total	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)	
		4 côtelettes	35–40 total	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)	
6 côtelettes		40–45 total	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)		
Jambon	En conserve (3 lb complètement cuit)		14–18	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)	
	Cuisse (5 lb complètement cuite)		14–18	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)	
	Jarret (5 lb complètement cuit)		14–18	163 °C (325 °F)	60 °C (140 °F)	
Agneau	Avec os (3 à 5 lb)	À point	17–20	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	
		Bien cuit	20–24	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)	
	Désossé (3 à 5 lb)	À point	17–20	163 °C (325 °F)	71 °C (160 °F)	
		Bien cuit	20–24	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)	
Fruits de mer	Poisson, entier (3 à 5 lb)		30–40 total	204 °C (400 °F)		
	Queues de homard (6 à 8 oz chacune)		20–25 total	177 °C (350 °F)		
Volaille	Poulet entier (2 ½ à 3 ½ lb)		24–26	177 °C (350 °F)	82-85 °C (180–185 °F)	
	Poulet Cornish sans farce (1 à 1 ½ lb)		50–55 total	177 °C (350 °F)	82-85 °C (180–185 °F)	
	Poulet Cornish avec farce (1 à 1 ½ lb)		55–60 total	177 °C (350 °F)	82-85 °C (180–185 °F)	
	Caneton (4 à 5 lb)		24–26	163 °C (325 °F)	82-85 °C (180–185 °F)	
	Dinde, entière*	Sans farce (10 à 18 lb)		8–11	163 °C (325 °F)	82-85 °C (180–185 °F)
		Sans farce (18 à 24 lb)		7–10	163 °C (325 °F)	82-85 °C (180–185 °F)
		Poitrine de dinde (4 à 6 lb)		16–19	163 °C (325 °F)	77 °C (170 °F)

* Les volailles farcies prennent généralement 30 à 45 minutes de plus à rôtir. Enveloppez les pattes et la poitrine d'une feuille d'aluminium pour éviter de trop brûler et assécher la peau.

† Le département de l'agriculture des É.-U. souligne que le boeuf saignant est populaire, mais ne le cuire qu'à 60 °C (140 °F) peut ne pas éliminer certains organismes empoisonnants. *(Source : *Safe Food Book, Tour Kitchen Guide, USDA Rev. juin 1985*)

CUISSON ET RÔTISSAGE PAR CONVECTION MINUTÉS (certains modèles)

Vous entendrez le ventilateur fonctionner lors de la cuisson par convection. Ouvrir la porte du four arrête le ventilateur, mais la cuisson se poursuit.

REMARQUE : Les aliments qui s'abîment facilement, comme le lait, les oeufs, le poisson, la farce, la volaille et le porc, ne devraient pas être laissés à température ambiante

pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température de la pièce favorise la croissance de bactéries nuisibles. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte parce que la chaleur de l'ampoule peut accélérer la croissance des bactéries nuisibles.

MISE EN MARCHÉ IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche immédiatement et la cuisson s'étend sur la durée programmée. À la fin de la cuisson, le four s'éteint automatiquement.

CONV. BAKE ① Appuyez sur **CONVECTION BAKE**.

1 2 3 ② Utilisez les touches **numériques** pour régler la température du four.

COOK TIME ③ Appuyez sur **COOK TIME**.

REMARQUE : Si la recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson.

1 2 3 ④ Utilisez les touches **numériques** pour régler la durée de cuisson voulue. La durée minimale est d'une minute. La température du four et la durée de cuisson réglées seront affichées.

START ⑤ Appuyez sur **START**.

Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours de la durée de cuisson et indique la température changeante, à partir de 38 °C (100 °F). (L'affichage de la température change une fois que le four atteint 38 °C (100 °F).) Quand le four atteint la température réglée, il émet trois tonalités.

Le four maintient la cuisson pour la durée établie puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction **Cuire et maintenir** soit activée. Voyez *Fonctions spéciales du four*.

Une fois le four éteint, la tonalité de fin de cycle se fait entendre.

CLEAR OFF ⑥ Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour remettre à zéro l'affichage si nécessaire. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent de cuire même si le four est éteint.

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE

Le four se met en marche à l'heure réglée, fonctionne pendant la durée programmée, puis s'éteint automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est à la bonne heure.

CONV. BAKE ① Appuyez sur **CONVECTION BAKE**.

1 2 3 ② Appuyez sur les touches **numériques** pour régler la température du four.

COOK TIME ③ Appuyez sur **COOK TIME**.

REMARQUE : Si la recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être augmenter la durée de cuisson.

1 2 3 ④ Utilisez les touches **numériques** pour régler la durée de cuisson voulue. La durée minimale est d'une minute. La température du four et la durée réglées s'affichent.

CONV. BAKE ⑤ Appuyez sur **DELAY START**.

1 2 3 ⑥ Appuyez sur les touches **numériques** pour régler l'heure à laquelle le four doit se mettre en marche et commencer la cuisson.

START ⑦ Appuyez sur **START**.

(page suivante)

CUISSON ET RÔTISSAGE PAR CONVECTION MINUTÉS (certains modèles)

MISE EN MARCHÉ DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE (suite)

REMARQUE : Si vous voulez vérifier les réglages, appuyez sur **DELAY START** pour afficher l'heure de mise en marche ou **COOK TIME** pour afficher la durée de cuisson.

Le four s'allume et l'affichage fait le compte à rebours de la durée de cuisson et indique la température changeante, à partir de 38 °C (100 °F). (L'affichage de la température change une fois que le four atteint 38 °C (100 °F).) Quand le four atteint la température réglée, il émet trois tonalités.

Le four maintient la cuisson pour la durée établie puis s'éteint automatiquement, à moins que la fonction **Cuire et maintenir** soit activée. Voyez *Fonctions spéciales du four*.

Une fois le four éteint, la tonalité de fin de cycle se fait entendre.



- Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour remettre à zéro l'affichage si nécessaire. Retirez les aliments du four. N'oubliez pas que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continuent de cuire même si le four est éteint.

FONCTIONS SPÉCIALES DU FOUR

Le tableau de commande offre d'autres fonctions. Les pages suivantes décrivent ces fonctions et la façon de les utiliser.

Les modes de fonctions spéciales ne peuvent être activés que lorsque l'heure est affichée. Elles restent en mémoire

COUPURE À 12 HEURES

S'il vous arrive d'oublier d'éteindre le four, cette fonction l'éteindra automatiquement après 12 heures avec les fonctions de la cuisson et après 3 heures avec les fonctions de rôtissage.

Si vous voulez couper cette fonction, procédez comme suit.



- Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.



- Appuyez sur **DELAY START**. L'affichage indique **12 shdn** (coupure après 12 heures). Appuyez de nouveau sur **DELAY START** et **no shdn** (aucune coupure) s'affiche.



- Appuyez sur **START** pour activer la fonction et quitter le mode de réglage de cette fonction spéciale.

jusqu'à ce que les étapes soient répétées.

Quand l'affichage indique votre choix, appuyez sur **START**. Les fonctions spéciales restent en mémoire même s'il y a panne de courant.

TEMPÉRATURE EN DEGRÉS FAHRENHEIT OU CELCIUS

Le four affiche la température en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez passer aux degrés Celsius.



- Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.



- Appuyez simultanément sur **BROIL HI/LO** et **COOK TIME**. **F** (Fahrenheit) s'affiche.



- Appuyez de nouveau sur **BROIL HI/LO** et **COOK TIME** simultanément. **C** (Celsius) s'affiche.






- Appuyez sur **START**.

FONCTIONS SPÉCIALES DU FOUR

TONALITÉS À LA FIN DU CYCLE MINUTÉ

À la fin du cycle minuté, 3 brèves tonalités sont suivies d'une longue tonalité toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur **CLEAR/OFF**. Cette longue tonalité peut être annulée.

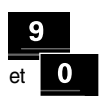
Pour annuler la tonalité de 6 secondes :

-  Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.
-  Appuyez sur **TIMER ON/OFF**. **CON BEEP** (tonalité continue) s'affiche avec **BEEP**. Appuyez de nouveau sur **TIMER ON/OFF**. **BEEP** s'affiche. (Cela annule la tonalité toutes les 6 secondes).
-  Appuyez sur **START**.


VERROUILLAGE DES COMMANDES

Cette fonction permet de verrouiller les touches afin d'éviter qu'elles soient activées quand on les touche ou nettoie le panneau vitré.

Verrouillage des touches :

-  Appuyez simultanément sur les touches **9** et **0** simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que 2 tonalités se fassent entendre. **LOC** s'affiche continuellement avec l'heure si elle n'est pas bloquée.




REMARQUE : Les fonctions de cuisson et de minuterie sont annulées quand les touches sont verrouillées.

-  Pour déverrouiller les touches, appuyez simultanément sur les touches **9** et **0** simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que 2 tonalités se fassent entendre. **LOC** disparaît de l'affichage.

12 HEURES, 24 HEURES, BLOCAGE DE L'HEURE

L'affichage donne l'heure selon le format 12 heures.

Si vous préférez le format 24 heures ou voulez bloquer l'heure de l'affichage, procédez comme suit.

-  Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.
-  Appuyez une fois sur **CLOCK**. **12 hr** s'affiche.
-  Si c'est ce que vous voulez, appuyez sur **START**.

Appuyez de nouveau sur **CLOCK** pour passer au format 24 heures. **24 hr** s'affiche. Si c'est ce que vous voulez, appuyez sur **START**.

Appuyez de nouveau sur **CLOCK** pour bloquer l'heure. **OFF** s'affiche. Si c'est ce que vous voulez, appuyez sur **START**.





REMARQUE : Si l'horloge est au mode de blocage, vous ne pourrez pas utiliser la fonction **DELAY START**.

CUIRE ET MAINTENIR

Le tableau de commande offre une fonction de cuire et maintenir qui garde les aliments cuits chauds pendant au plus 3 heures une fois la cuisson terminée.

Cette fonction ne s'utilise qu'avec la cuisson minutée.

Voici comment la programmer.

-  Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.
-  Appuyez sur **COOK TIME**. **Hid OFF** s'affiche.
-  Appuyez sur **COOK TIME** pour activer la fonction. **Hid ON** s'affiche.
-  Appuyez sur **START** pour activer la fonction et quitter le mode de réglage de cette fonction spéciale.

FONCTION POUR LE JOUR DU SABBATH







(CONÇUE POUR LE JOUR DU SABBATH ET LES AUTRES FÊTES JUIVES)

Cette fonction ne peut s'utiliser que pour la cuisson et le rôtissage dans le four. Elle ne peut pas s'utiliser avec la cuisson et le rôtissage par convection, l'autonettoyage ou la cuisson différée.

REMARQUE : La lumière du four s'allume dès que vous ouvrez la porte et s'éteint quand vous la fermez. L'ampoule peut être enlevée. Voyez Remplacement de la lampe du four. Sur les modèles avec interrupteur, la lampe du four peut être allumée et laissée allumée.

CUISSON/RÔTISSAGE ORDINAIRES (mode Sabbath)

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est éteint.

-  Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.
-  Appuyez sur **DELAY START** jusqu'à **Sab bAtH** s'affiche.
-  Appuyez sur **START** et (▷) s'affiche.
-  Appuyez sur **BAKE**. Aucun signal ne sera transmis.
-  Utilisez les touches **numériques** pour entrer une température entre 77 °C et 288 °C (170 °F et 550 °F). Aucun signal et aucune température ne s'affiche.
-  Appuyez sur **START**.
- Après un délai d'environ 30 secondes à 1 minute, (▷C) s'affiche, indiquant que le four fait la cuisson ou le rôtissage. Si (▷C) ne s'affiche pas, reprenez à l'étape 4.










Si vous voulez ajuster la température du four, appuyez sur **BAKE**, tapez une nouvelle température, et appuyez sur **START**.

REMARQUE : Quand (▷) est affiché, le four est au mode Sabbath. Quand (▷C) est affiché, le four est au mode de cuisson/rôtissage.

REMARQUE : Les touches **CLEAR/OFF** et **COOK TIME** fonctionnent au mode Sabbath.

CUISSON/RÔTISSAGE AVEC MISE EN MARCHÉ IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE (mode Sabbath)

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte et que le four est éteint.

-  Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.
-  Appuyez sur **DELAY START** jusqu'à ce que **Sab bAtH** s'affiche.
-  Appuyez sur **START** et (▷) s'affiche.
-  Appuyez sur **COOK TIME**.
-  Utilisez les touches **numériques** pour régler la durée de cuisson, entre 1 minute et 9 heures 59 minutes. La durée de cuisson s'affiche.
-  Appuyez sur **START**.
-  Appuyez sur **BAKE**. Aucun signal n'est transmis.
-  Utilisez les touches **numériques** pour taper la température voulue. Aucun signal ni aucune température n'est donnée.
-  Appuyez sur **START**.
- Après un délai d'environ 30 secondes à 1 minute, (▷C) s'affiche, indiquant que le four fait la cuisson ou le rôtissage. Si (▷C) ne s'affiche pas, reprenez à l'étape 7.

FONCTION POUR LE JOUR DU SABBATH

CUISSON/RÔTISSAGE AVEC MISE EN MARCHÉ IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE (suite)

REMARQUE : Quand (▷) est affiché, le four est au mode Sabbath. Quand (▷C) est affiché, le four est au mode de cuisson/rôtissage.

Si vous voulez ajuster la température, appuyez sur **BAKE**, utilisez les touches numériques pour entrer la nouvelle température, et appuyez sur **START**.

Une fois la cuisson terminée, l'affichage passe de (▷C) à (▷) et **0:00** s'affiche indiquant que le four est éteint mais toujours au mode Sabbath. Retirez les aliments cuits.

SORTIE DU MODE SABBATH



① Appuyez sur **CLEAR/OFF**.

② Si le four est en marche, attendez 30 secondes à 1 minute jusqu'à ce que seul (▷) soit affiché.



③ Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément jusqu'à ce que **SF** s'affiche.



④ Appuyez sur **DELAY START** jusqu'à ce que **12 shdn** ou **no shdn** s'affiche. **12 shdn** indique que le four s'éteindra automatiquement après 12 heures. **no shdn** indique que le four ne s'éteindra pas automatiquement.



⑤ Appuyez sur **START**.

REMARQUE : S'il y a une panne de courant alors que le four est au mode Sabbath, le four s'éteindra automatiquement et restera éteint jusqu'à ce que le courant revienne. Vous devrez alors régler le four de nouveau.

AJUSTEMENT DU THERMOSTAT DU FOUR

POUR AJUSTER LE THERMOSTAT DU FOUR

Vous trouverez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de votre ancien. Utilisez le nouveau four pendant quelques semaines afin de vous y habituer. Si vous croyez toujours que votre nouveau four est trop chaud ou trop frais, vous pouvez en ajuster le thermostat.

N'utilisez pas de thermomètres, comme ceux que l'on trouve dans les épiceries, pour vérifier la température du four. Ces thermomètres peuvent présenter des divergences de 20 à 40 degrés.

REMARQUE : Cet ajustement n'affecte pas la température de rôtissage ou d'autonettoyage. L'ajustement reste en mémoire même s'il y a une panne de courant.



1 Tenez **BAKE** et **BROIL HI/LO** enfoncées simultanément pendant 3 secondes jusqu'à ce que **SF** s'affiche.



2 Appuyez sur **BAKE**. Un nombre de deux chiffres s'affiche. Appuyez sur **BAKE** une fois pour réduire (-) la température, ou deux fois pour l'augmenter (+).



3 La température du four peut être changé d'au plus 19,5 °C (35 °F) en plus ou en moins. Appuyez sur les touches numériques de façon normale. Ex. : Si vous voulez changer la température de 8,4 °C (15 °F), appuyez sur **1** et **5**.



4 Si le changement est fait, appuyez sur **START** pour retourner à l'affichage de l'heure. Utilisez alors le four normalement.

REMARQUE : L'ajustement du thermostat pour la cuisson affecte aussi la cuisson ou le rôtissage par convection.

TRUCS POUR LA CUISSON

LE TYPE DE MARGARINE AFFECTE LE RENDEMENT DE CUISSON

La plupart des recettes ont été développées à l'aide de produits gras comme du beurre ou de la margarine (80 % de matières grasses). Si vous réduisez les matières grasses, la recette pourra ne pas donner les mêmes résultats.

Les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou bonbons pourront ne pas bien cuire si vous utilisez des tartinades faibles en gras. Plus la tartinade est faible en gras, plus vous noterez une différence.

Les normes fédérales exigent que les produits identifiés en tant que « margarine » contiennent au moins 80 % de matières grasses en fonction du poids. Les produits faibles en gras, d'autre part, contiennent moins de matières grasses et plus d'eau. Le taux élevé d'humidité de ces produits affecte la texture et la saveur des produits de boulangerie. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles avec vos vieilles recettes préférées, utilisez de la margarine, du beurre ou des bâtonnets contenant au moins 70 % d'huile végétale.

TIROIR CHAUFFE-PLAT ÉLECTRIQUE

Le tiroir chauffe-plat garde les aliments cuits à la température de service. Placez-y toujours des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour chauffer des aliments froids

UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

WARMING
DRAWER
SET/OFF

➊ Appuyez sur **WARMING DRAWER**. « Hot » et « 1 » s'affichent et « Set » clignote.

1 2 3

➋ Appuyez sur la touche **1** (faible), **2** (moyen) ou **3** (élevé). L'affichage du « 1 » passe à celui du réglage.

START

➌ Appuyez sur **START**. « Hot » et le réglage restent affichés. « Set » cesse de clignoter.

Appuyez sur **WARMING DRAWER** pour annuler la fonction.

REMARQUE : Appuyer sur **CLEAR/OFF** n'éteint pas le tiroir chauffe-plat.

REMARQUES :

- Le tiroir chauffe-plat ne peut pas être utilisé pendant l'autonettoyage.
- Le tiroir chauffe-plat a trois réglages : 1, 2 et 3. Ils ajustent la température dans le tiroir chauffe-plat.
- Sur certains modèles, si vous utilisez le four en même temps que le tiroir chauffe-plat, seuls les réglages du four s'affichent.

Touche numérique	Réglage
1	Faible (tartes)
2	Moyen (Plats en cocotte)
3	Élevé (viandes)

autres que des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches.

LORS DE L'UTILISATION DU TIROIR CHAUFFE-PLAT

Le tiroir chauffe-plat garde les aliments cuits à la température de service. Placez-y toujours des aliments chauds. Ne l'utilisez pas pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches.

Ne couvrez pas le tiroir chauffe-plat ou la poêle d'une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium est un excellent isolant et emprisonne la chaleur. Ceci peut réduire la performance du tiroir et endommager le fini intérieur.

Préchauffez toujours le tiroir chauffe-plat pendant environ 25 minutes.

- Ne placez aucun liquide ni eau dans le tiroir chauffe-plat.
- Si les aliments sont moelleux, couvrez-les avec un couvercle ou une feuille d'aluminium.
- Si les aliments sont croustillants, laissez-les découverts.
- Les aliments devraient être tenus chauds dans leur contenant de cuisson ou transférés dans un plat de service qui résiste à la chaleur.

⚠ MISE EN GARDE : Les contenants en plastique ou les pellicules plastiques peuvent fondre au contact direct avec le tiroir, un ustensile ou une poêle chaude. Il pourrait être impossible d'enlever le plastique fondu et cela n'est pas couvert par la garantie.

- Enlevez les cuillers de service et autres ustensiles avant de placer les contenants dans le tiroir chauffe-plat.

TIROIR CHAUFFE-PLAT

TABLEAU DE TEMPÉRATURE

Si vous voulez garder plusieurs aliments chauds, utilisez le réglage le plus élevé requis.

- La température, le type et la quantité ainsi que la durée de chauffage affecteront la qualité des aliments.
- Les aliments dans des ustensiles en verre ou en céramique de verre résistant à la chaleur pourront requérir un réglage plus élevé que ceux placés dans des plats en métal.
- L'ouverture répétitive du tiroir laisse échapper l'air chaud et refroidira les aliments.
- Prévoyez suffisamment de temps pour que la température dans le tiroir se stabilise après y avoir placé des aliments.
- Dans le cas de grandes quantités, il pourrait être nécessaire de régler le tiroir à une chaleur plus élevée et de couvrir certains aliments cuits.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ni de pellicules plastiques.

Type d'aliments	Réglage
Bacon	3
Pains	2
Plats en cocotte	2
Poulet frit	3
Oeufs brouillés	2
Poisson	3
Sauces	3
Jambon	3
Muffins	2
Rondelles d'oignon	3
Tartes	1
Pizza	3
Pommes de terre au four	3
Pommes de terre en purée	2
Croustilles tortilla	1

⚠ MISE EN GARDE : *Ne gardez pas les aliments dans le tiroir chauffe-plat pendant plus de deux heures.*

POUR RENDRE UN ALIMENT CROUSTILLANT

- Placez l'aliment dans un plat ou une poêle à rebord bas.
- Préchauffez le tiroir sur **1**.
- Vérifier l'état de l'aliment après 45 minutes. Chauffez plus longtemps au besoin.

POUR RÉCHAUFFER DES BOLS OU DES PLATS DE SERVICE

Réglez le tiroir sur **1** pour réchauffer des bols ou des plats de service.

- N'utilisez que des plats qui résistent à la chaleur.
- Si vous voulez réchauffer de la faïence, consultez le fabricant de la vaisselle afin de connaître la chaleur maximale permise.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le réchauffement du tiroir.

⚠ MISE EN GARDE : *Les plats seront chauds. Utilisez des poignées ou des mitaines pour sortir les plats du tiroir.*

AUTONETTOYAGE DU FOUR

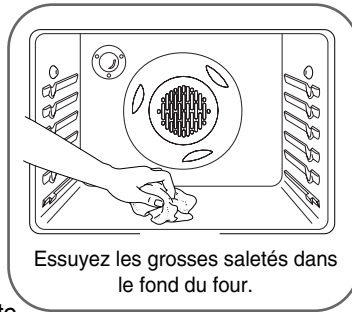
AVANT DE FAIRE UN AUTONETTOYAGE

La première fois que vous utilisez l'autonettoyage, nous recommandons d'ouvrir une fenêtre dans la cuisine ou de mettre le ventilateur de la hotte en marche.

Retirez le lèche-frite, la grille de rôtissage, les ustensiles, la sonde et toute feuille d'aluminium qui se trouvent dans le four; ils ne supporteront pas la chaleur élevée de nettoyage.

REMARQUE : Si le four est équipé de grilles nickelées, enlevez-les avant de faire l'autonettoyage.

Les saletés sur le cadre avant de la cuisinière et sur l'extérieur du joint d'étanchéité de la porte doivent être nettoyés à la main. Nettoyez-les avec un tampon à récurer remplis d'eau savonneuse chaude ou d'un nettoyant doux comme le Soft Scrub®. Rincez bien à l'eau claire et séchez.



Ne nettoyez pas le joint. La fibre de verre du joint d'étanchéité ne supporte pas l'abrasion. Il est essentiel que le joint demeure intact. Si vous remarquez que le joint est usé ou effiloché, remplacez-le.

Essayez les gros déversements dans le fond du four.

Assurez-vous que le couvercle de la lampe du four est en place et que la lumière est éteinte.

IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations dégagées lors de l'autonettoyage d'une cuisinière. Placez les oiseaux dans une autre pièce, bien ventilée.

REMARQUE : Soyez prudent quand vous ouvrez la porte du four après l'autonettoyage. Le four pourrait être encore très chaud.

AUTONETTOYAGE

SELF CLEAN

1 Appuyez sur **SELF CLEAN**.

1 2 3

2 Utilisez les touches **numériques** pour taper la durée du nettoyage si une durée autre que 4 heures est requise. Le nettoyage prend habituellement 4 heures. Vous pouvez changer la durée du nettoyage de 3 heures à 5 heures, selon le niveau de saletés dans le four.

START

3 Appuyez sur **START**.

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indique la durée restante de nettoyage. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four avant que la température s'abaisse sous la température de verrouillage et que **LOCKED DOOR** disparaisse de l'affichage.

Le four s'éteint automatiquement une fois le cycle d'autonettoyage terminé.

4 Quand **LOCKED DOOR** s'éteint, la porte du four se déverrouille automatiquement.

- **LOCKED DOOR** clignote et une tonalité se fait entendre si vous réglez le cycle d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

- Si vous voulez arrêter l'autonettoyage, appuyez sur **CLEAR/OFF**. Ouvrez la porte quand **LOCKED DOOR** s'éteint et que la température du four est inférieure à la température de verrouillage.

AUTONETTOYAGE DU FOUR

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes réglées correctement pour que l'autonettoyage fonctionne bien.

AUTONETTOYAGE DIFFÉRÉ

Assurez-vous que l'horloge affiche l'heure exacte.



1 Appuyez sur **SELF CLEAN**.



2 Utilisez les touches **numériques** pour taper la durée désirée d'autonettoyage.



3 Appuyez sur **DELAY START**. La première heure de mise en marche possible s'affichera.



4 Utilisez les touches **numériques** pour taper l'heure à laquelle vous voulez amorcer l'autonettoyage.



5 Appuyez sur **START**.

La porte se verrouille automatiquement. L'affichage indique l'heure de mise en marche. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four tant que la température du four ne sera pas inférieure à la température de verrouillage et que **LOCKED DOOR** ne sera pas éteint.

APRÈS L'AUTONETTOYAGE

Vous pourrez noter une cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide, une fois le four refroidi.

Si les taches blanches ne s'essuient pas, nettoyez-les avec un tampon à récurer savonneux et rincez bien avec une solution d'eau vinaigrée.

Ces dépôts sont habituellement des résidus de sel qui ne peuvent pas être éliminés par autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après l'autonettoyage, répétez le cycle.

Le four s'éteint automatiquement une fois l'autonettoyage terminé.

6 Quand **LOCKED DOOR** s'éteint, la porte se déverrouille automatiquement.

- **LOCKED DOOR** clignote et une tonalité se fait entendre si vous réglez le cycle d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.

- Si vous voulez arrêter l'autonettoyage, appuyez sur **CLEAR/OFF**. Ouvrez la porte quand **LOCKED DOOR** s'éteint et que la température du four est inférieure à la température de verrouillage.

- Vous ne pouvez pas régler le four pour la cuisson tant qu'il n'est pas assez frais pour déverrouiller la porte.

- Pendant l'autonettoyage, vous pouvez appuyer sur **CLOCK** pour voir l'heure. Appuyez sur **COOK TIME** pour retourner au compte à rebours d'autonettoyage.

- Si les grilles glissent difficilement, appliquez une fine couche d'huile végétale ou à cuisson sur un essuie-tout et frottez-le sur les rebords des grilles du four.

SOIN ET NETTOYAGE

Assurez-vous que le courant est coupé et que toutes les surfaces sont refroidies avant de nettoyer une partie quelconque de la cuisinière.



Si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, un service ou toute autre raison, assurez-vous de réenclencher le dispositif antibasculement quand vous remettez la cuisinière en place. Le non-respect de ces consignes peut causer un basculement de la cuisinière et causer des blessures.



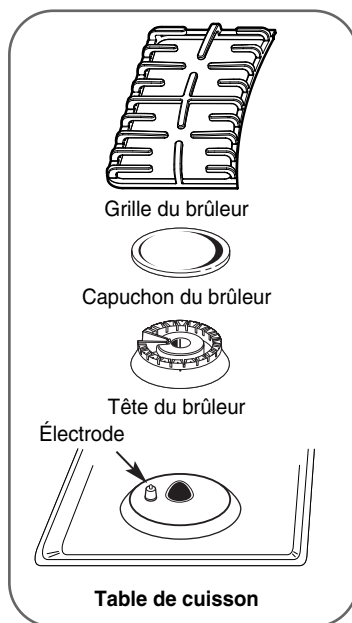
⚠ MISE EN GARDE : N'utilisez pas la table de cuisson sans que toutes les pièces et les grilles des brûleurs soient en place.

L'électrode de l'allumeur est exposée quand la tête du brûleur est enlevée. Quand le bouton d'un brûleur est réglé sur **LITE**, une étincelle est produite à tous les brûleurs. Ne tentez pas de désassembler ou de nettoyer autour d'un brûleur quand un autre brûleur est allumé. Vous pourriez subir un choc électrique, ce qui pourrait vous faire renverser un ustensile chaud.

BRÛLEURS SCELLÉS

Éteignez toutes les commandes avant d'enlever des pièces du brûleur.

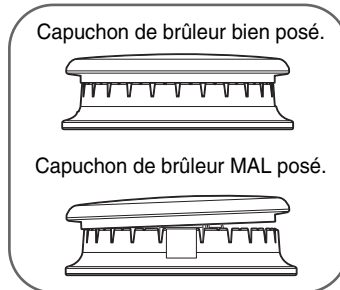
Les grilles, les capuchons et les têtes de brûleurs peuvent être enlevés, facilitant ainsi le nettoyage. Les électrodes ne sont pas amovibles.



CAPUCHONS ET TÊTES DES BRÛLEURS

CAPUCHONS DES BRÛLEURS

Soulevez-les quand ils sont refroidis. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Vous pouvez les frotter avec un tampon à récurer en plastique pour éliminer les aliments calcinés.



APRÈS LE NETTOYAGE

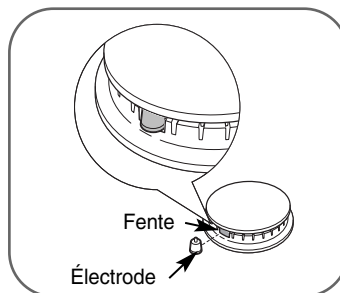
Avant de remettre les capuchons et les têtes des brûleurs, égouttez-les et séchez-les bien en les plaçant dans un four chaud pendant 30 minutes.

REMISE EN PLACE

Remettez les têtes et les capuchons des brûleurs sur les électrodes de la table de cuisson, aux endroits appropriés en fonction de leur taille. Il y a deux petits brûleurs, un moyen, un grand et un extra grand.

TÊTES DES BRÛLEURS

Afin d'assurer un bon allumage, assurez-vous que le petit trou de la section qui se place sur l'électrode est bien ouvert. Une aiguille à coudre ou une attache à fil métallique est parfaite pour le déboucher.



Les fentes dans les têtes des brûleurs doivent toujours être propres pour obtenir une bonne flamme.

Les brûleurs ne fonctionneront pas bien si les fentes ou les électrodes sont obstruées ou encrassées.

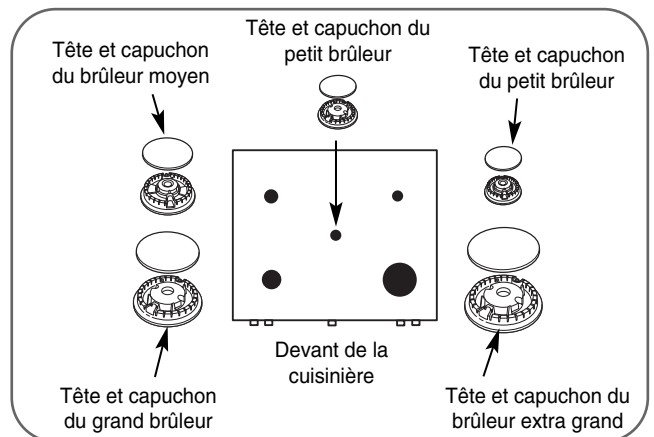
Tout déversement sur ou autour de l'électrode doit être nettoyé soigneusement. Faites attention de ne pas frapper l'électrode avec un objet dur, car vous pourriez l'endommager.

Nettoyez les capuchons et les têtes de brûleurs régulièrement, surtout après un gros déversement qui pourrait boucher les ouvertures. Ne les soulevez qu'une fois qu'ils sont refroidis.

Pour nettoyer les aliments calcinés, trempez les têtes des brûleurs dans une solution d'eau chaude et de détergent doux pendant 20 à 30 minutes. Utilisez une brosse à dents pour les taches plus tenaces.

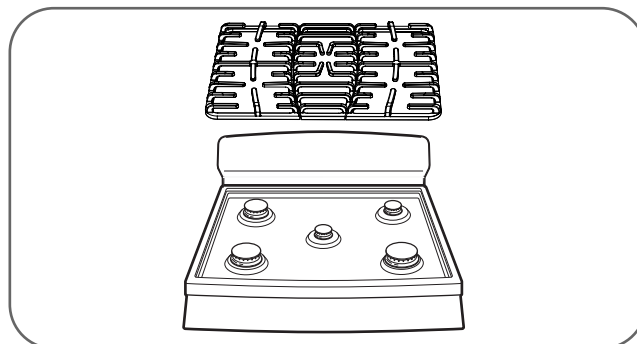
REMARQUES :

- N'utilisez pas de laine d'acier ni de poudre à récurer pour nettoyer les brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allumeront pas si les capuchons ne sont pas en place.



GRILLES DES BRÛLEURS

La cuisinière est munie de trois grilles de style professionnel. Ces grilles ont leur position particulière. Afin d'assurer une stabilité maximale, ces grilles ne devraient être utilisées qu'à leur position appropriée. Elles ne sont pas interchangeables de gauche à droite ou de l'avant à l'arrière. Assurez-vous que le devant des grilles soient vers l'avant. La grille centrale comporte un devant incurvé. Assurez-vous que cette partie pointe vers l'avant.

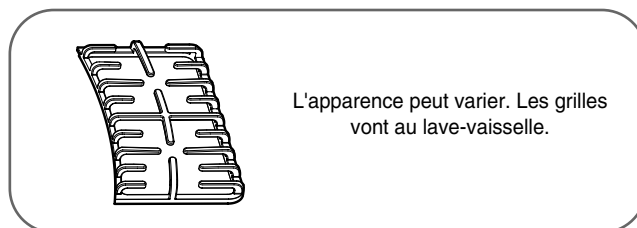


NETTOYAGE

Soulevez-les quand elles sont refroidies. Nettoyez les grilles régulièrement et, bien sûr, après un déversement. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Quand vous remettez les grilles, assurez-vous qu'elles sont bien placées sur les brûleurs. Placez les grilles de façon à ce que des arcs continus soient formés avec les nervures centrales des trois grilles. Les grilles vont au lave-vaisselle.

N'utilisez pas un brûleur pendant une période prolongée sans ustensile sur la grille. Le fini de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile pour absorber la chaleur.

Si vous voulez éliminer les aliments calcinés, placez les grilles dans un contenant couvert. Ajoutez un quart de tasse d'ammoniaque et faites-les tremper plusieurs heures ou jusqu'au lendemain. Lavez-les, rincez-les bien et essuyez-les.



Bien qu'elles soient durables, les grilles perdront graduellement leur lustre, quel que soit le soin que vous leur accordez. Cela est causé par l'exposition continuelle à des températures élevées. Vous le remarquerez plus tôt sur les grilles de couleur claire.

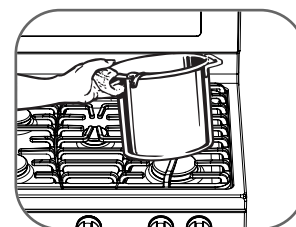
REMARQUE : Ne nettoyez pas les grilles par autonettoyage dans le four.

TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager la surface de porcelaine émaillée de la table de cuisson et l'empêcher de devenir mate, nettoyez les déversements sans tarder. Les aliments acides (tomates, choucroute, jus de fruits, et autres) ou les aliments à forte teneur en sucre produiront des taches mates si on les laisse sécher. Lavez et rincez la surface dès qu'elle est refroidie.

En ce qui concerne les autres déversements comme les éclaboussures de graisse et autres, lavez la surface avec une eau savonneuse une fois qu'elle est refroidie. Rincez-la et polissez-la avec un chiffon sec.

REMARQUE : Ne rangez aucune matière inflammable dans le four, le tiroir ou près de la table de cuisson. Ne rangez ni n'utilisez de matières combustibles, d'essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre.



REMARQUE : Ne soulevez pas la table de cuisson. Soulever la table de cuisson peut l'endommager et causer un mauvais fonctionnement de la cuisinière.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

N'utilisez jamais de laine d'acier; elle égratignera la surface.

Nettoyez la surface en acier inoxydable avec de l'eau tiède savonneuse ou un nettoyant et un produit de polissage pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez le mode d'emploi du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Si vous désirez acheter un nettoyant ou un poli pour acier inoxydable, ou si vous voulez trouver un revendeur près de chez vous, composez le numéro de notre service à la clientèle :

1-800-243-0000

ou consultez notre site Web :

us.lgservice.com

ÉVÉNEMENTS DU FOUR

Ne bloquez jamais les événements (bouches d'air) de la cuisinière. Elles servent d'entrées et de sorties d'air, nécessaires au bon fonctionnement de la cuisinière et à une bonne combustion.

Les événements sont situés à l'arrière de la table de cuisson, dans le haut et le bas de la porte du four, et dans le bas de la cuisinière, sous le tiroir chauffe-plat.

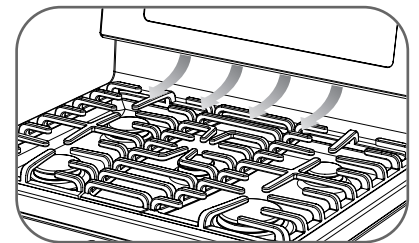


TABLEAU DE COMMANDE



Verrouillez les touches avant de nettoyer la cuisinière.

Voyez les renseignements sur le *Verrouillage des commandes* à la section *Fonctions spéciales du four* dans ce manuel.

Nettoyez les éclaboussures avec un linge humide.

Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour les vitres.

Nettoyez les grosses saletés avec une eau tiède savonneuse.

Déverrouillez les touches après le nettoyage.

PANNEAU AVANT ET BOUTONS

Il est bon de nettoyer le panneau avant après chaque utilisation du four. Nettoyez et rincez-le avec un linge humide. Vous pouvez aussi utiliser une solution d'eau savonneuse ou moitié eau moitié vinaigre. Rincez bien à l'eau claire. Polissez avec un linge doux.

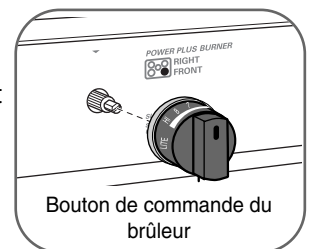
N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de nettoyants liquides puissants, de tampons à récurer en plastique ni de nettoyants pour le four sur le panneau avant; vous pourriez en endommager le fini.

Faites attention de ne pas déformer les boutons en les tirant vers le haut ou le bas, en y suspendant des serviettes ou autres. Vous pourriez endommager la tige de soupape de gaz.

Les boutons s'enlèvent facilement pour le nettoyage.

Assurez-vous que le bouton est en position éteinte et tirez-le bien droit.

Remettez le bouton en vous assurant que la position éteinte (**OFF**) soit centrée vers le haut, et faites glisser le bouton directement sur la tige.



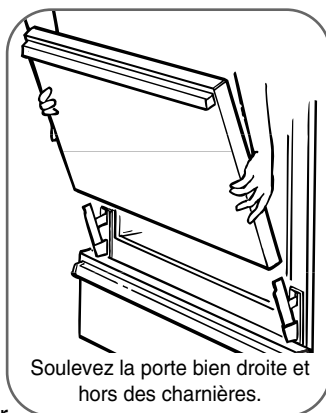
PORTE DU FOUR

La porte du four est amovible, mais lourde. Vous pourriez avoir besoin d'aide pour l'enlever et la remettre.

POUR ENLEVER LA PORTE

Si vous voulez enlever la porte, ouvrez-la légèrement jusqu'à ce qu'elle soit retenue à la position de butée spéciale. Saisissez chaque côté fermement et soulevez la porte bien droite, hors de ses charnières.

REMARQUE : Faites bien attention de ne pas placer les mains entre la charnière et le cadre de la porte, car la charnière pourrait se refermer et vous pincer les doigts.

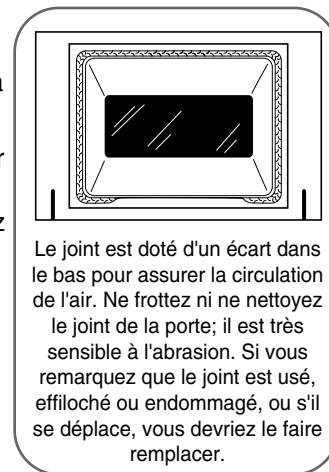


POUR REMETTRE LA PORTE

Pour remettre la porte en place, assurez-vous que les charnières se trouvent à la position de butée spéciale. Placez les fentes du bas de la porte directement sur les charnières. Abaissez alors la porte lentement et uniformément sur les deux charnières en même temps. Si les charnières se rabattent contre le cadre du four, ramenez-les en position.

POUR NETTOYER L'INTÉRIEUR DE LA PORTE

- Ne laissez aucune eau excédentaire couler dans les trous ou les fentes de la porte.
- Comme la zone à l'intérieur du joint est nettoyée par autonettoyage, vous n'avez pas à la nettoyer à la main. Tout savon laissé sur la doublure tachera quand le four sera chauffé.
- La zone sur l'extérieur du joint peut être nettoyée avec un tampon à récurer en plastique rempli de savon.



POUR NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE LA PORTE

- Utilisez de l'eau savonneuse pour bien nettoyer le dessus, les côtés et le devant de la porte du four. Rincez bien. Vous pouvez aussi utiliser un nettoyant pour les vitres sur l'extérieur de la porte.
- Les déversements de marinade, jus de fruits, sauces aux tomates et autres, contiennent des acides qui peuvent décolorer. Ils devraient être essuyés sans tarder. Une fois la surface refroidie, nettoyez et rincez la surface.
- N'utilisez pas de nettoyant à four, poudre à récurer ni d'abrasif puissant sur l'extérieur de la porte.

FOND DU FOUR

Le fond du four comporte un fini en porcelaine émaillée. Afin d'en faciliter le nettoyage, protégez le fond du four des gros déversements en plaçant une tôle à biscuits sur la grille en-dessous de celle que vous utilisez pour la cuisson. Cela est particulièrement important quand vous cuisez des tartes aux fruits ou d'autres aliments acides. Les garnitures aux fruits ou d'autres aliments chauds très acides (tomates, choucroute, sauces avec vinaigre et jus de citron) peuvent causer une piqûration et endommager la porcelaine émaillée. Ils devraient être essuyés immédiatement.

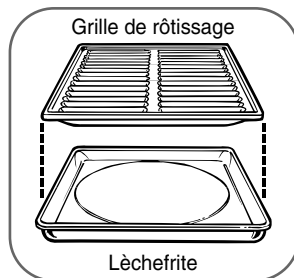
Nous ne recommandons pas l'utilisation d'une feuille d'aluminium sur le fond du four. En bloquant les orifices, elle peut nuire à la circulation de l'air et emprisonner la chaleur au fond du four et nuire à la performance de cuisson.

Si vous devez nettoyer des déversements, utilisez de l'eau savonneuse, un nettoyant abrasif ou un tampon à récurer savonneux. Rincez bien afin d'éliminer toute trace de savon avant l'autonettoyage.

Assurez-vous toujours que le fond du four est bien en place après le nettoyage.

LÈCHEFRITE ET GRILLE DE RÔTISSAGE

Après un rôtissage, sortez le lèchefrite du four. Enlevez la grille de rôtissage et versez la graisse soigneusement dans un contenant approprié. Lavez et rincez le lèchefrite et la grille de rôtissage à l'eau chaude, avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique.



Si les aliments sont calcinés, saupoudrez un détergent sur la grille alors qu'elle est chaude et couvrez-la d'essuie-tout ou d'un linge mouillé. Faire tremper le lèchefrite éliminera les aliments calcinés.

Le lèchefrite et sa grille peuvent être nettoyés avec un nettoyant à four commercial.

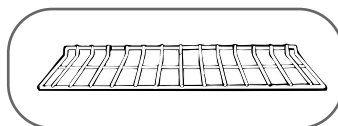
Le lèchefrite et sa grille vont aussi au lave-vaisselle.

Ne rangez pas le lèchefrite et sa grille dans la cuisinière s'ils sont sales.

AVIS : Ne nettoyez pas le lèchefrite et sa grille dans le four lors de l'autonettoyage.

GRILLES DU FOUR ET DU TIROIR

Si le four est équipé de grilles au fini nickelé, elles devraient être sorties du four avant l'autonettoyage.



Si vous devez nettoyer les grilles nickelées, utilisez un nettoyant abrasif. Une fois propres, rincez-les à l'eau claire et essuyez-les avec un linge propre. Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, frottez-en les rebords ou les glissières du four avec une huile végétale.

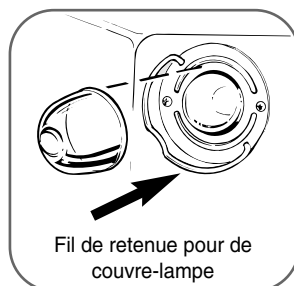
REMPACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

⚠ MISE EN GARDE : Avant de remplacer la lampe du four, coupez le courant à la cuisinière, au tableau des fusibles ou des disjoncteurs. Assurez-vous que le couvre-lampe et l'ampoule sont complètement refroidis.

L'ampoule de la lampe du four est couverte d'un couvre-lampe en verre amovible retenu en place par un fil en forme d'étrier. Si vous le désirez, enlevez la porte du four pour atteindre la lampe plus facilement.

Enlever le couvre-lampe :

- 1 Coupez le courant à la cuisinière.
- 2 Placez une main sous le couvre-lampe pour éviter de le laisser tomber. En utilisant les doigts de la même main, repoussez fermement le fil de retenue du couvre-lampe. Soulevez le couvre-lampe. **N'enlevez aucune vis pour enlever le couvre-lampe.**



- 3 Ne touchez jamais une ampoule chaude avec un linge mouillé. Remplacez l'ampoule par une ampoule d'appareil ménager de 40 watts.

Remettre le couvre-lampe :

- 1 Placez le couvre-lampe dans la rainure du socle de la lampe. Tirez le fil vers le centre du couvre-lampe jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position. Une fois en place, le fil retiendra le couvre-lampe fermement. Assurez-vous que le fil repose dans le creux au centre du couvre-lampe.
- 2 Remettez le courant à la cuisinière.

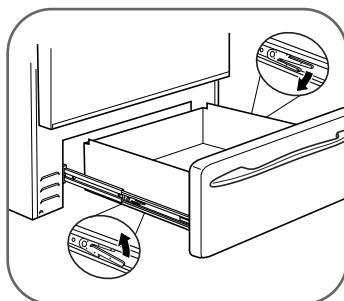
TIROIR CHAUFFE-PLAT AMOVIBLE

REMARQUE : Avant d'effectuer tout ajustement, nettoyage ou service, coupez le courant à la cuisinière au panneau électrique de la maison, en enlevant le fusible ou coupant le disjoncteur du circuit. Assurez-vous que l'élément chauffant du tiroir chauffe-plat est refroidi.

La majorité du nettoyage peut se faire avec le tiroir en place. Toutefois, le tiroir peut être enlevé si un plus grand nettoyage est requis. Lavez-le à l'eau tiède savonneuse.

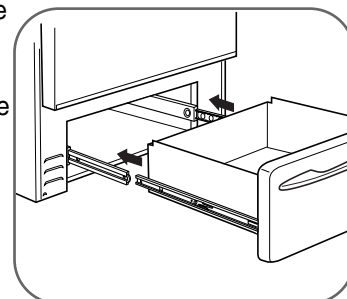
Enlever le tiroir :

- ❶ Tirez le tiroir bien droit jusqu'à la butée.
- ❷ Soulevez la clenche de la tringle gauche et abaissez la clenche de la tringle droite tout en tirant le tiroir pour le dégager.



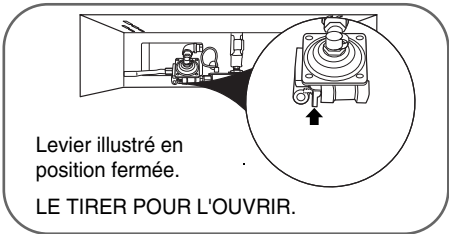
Pour remettre le tiroir :

- ❶ Placez la tringle gauche sur l'intérieur du guide gauche et faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- ❷ Placez la tringle droite sur l'intérieur du guide droit et faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- ❸ Refermez le tiroir complètement.



AVANT DE FAIRE UN APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire un appel au service après-vente, consultez la liste suivante. Elle pourrait vous faire économiser temps et argent. Elle couvre les problèmes communs qui n'ont rien à voir avec un vice de matériel ou de fabrication.

Problème	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs de la table de cuisson ne s'allument pas ou ne brûlent pas uniformément (le brûleur avant droit est conçu pour donner une plus petite flamme entre les positions 6 h et 9 h. Cela est normal.)	<ul style="list-style-type: none"> La fiche électrique de la cuisinière n'est pas bien branchée dans la prise de courant. Les fentes sur le côté du brûleur peuvent être encrassées. Brûleur mal assemblé. 	<ul style="list-style-type: none"> Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension mise à la terre. Enlevez les brûleurs et nettoyez-les. Vérifiez si l'électrode est encrassée. Lisez <i>Soin et entretien</i>. Assurez-vous que les pièces du brûleur sont bien assemblées. Voyez <i>Soin et entretien</i>.
La flamme du brûleur est grosse ou très jaune.	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais rapport air-gaz. 	<ul style="list-style-type: none"> Si la cuisinière utilise du gaz PL, consultez la personne qui a fait l'installation ou la conversion de la cuisinière.
Les brûleurs de la table de cuisson s'allument mais pas le four.	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet de coupure du gaz au four a peut-être été déplacé par inadvertance lors du nettoyage ou d'un déplacement. 	<ul style="list-style-type: none"> Pour vérifier le robinet de coupure du gaz au four, enlevez le tiroir chauffe-plat (voyez <i>Soin et entretien</i>) et examinez la position du levier de coupure à l'arrière de la cuisinière. <div style="text-align: center;">  <p>Levier illustré en position fermée. LE TIRER POUR L'OUVRIR.</p> </div>
Tonalités après avoir entré un durée ou une heure de cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une heure de nettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur BAKE et tapez une température, ou appuyez sur SELF CLEAN et tapez une heure.
Les aliments ne cuisent ou ne rôtissent pas dans le haut du four.	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes du four sont mal réglées. La grille n'est pas à la bonne position. Vous n'utilisez pas des ustensiles de cuisson de taille ou de matériau approprié. Le thermostat du four doit être ajusté. L'horloge n'est pas bien réglée. Une feuille d'aluminium est mal utilisée dans le four. Le fond du four n'est pas bien placé. 	<ul style="list-style-type: none"> Voyez <i>Utilisation du four</i>. Voyez <i>Utilisation du four</i>. Voyez <i>Utilisation du four</i>. Voyez <i>Ajustement du thermostat du four</i>. Voyez <i>Horloge et minuterie</i>. Voyez <i>Soin et entretien</i>. Voyez les <i>Directives d'installation</i>.

AVANT DE FAIRE UN APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Causes possibles	Solutions
Les aliments ne rôtissent pas bien dans le four.	<ul style="list-style-type: none"> • Les commandes du four sont mal réglées • La porte du four n'est pas fermée. • La grille n'est pas à la bonne position. • On fait cuire les aliments dans un plat chaud. • L'ustensile de cuisine ne convient pas au rôtissage. • La feuille d'aluminium utilisée sur le lèchefrite et la grille de rôtissage n'est pas bien ajustée et fendue tel que recommandé. • Le fond du four n'est pas bien en place. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous d'appuyer sur BROIL HI/LO. • Voyez <i>Utilisation du four</i>. • Voyez <i>Guide de rôtissage</i>. • Utilisez le lèchefrite et la grille de rôtissage fournis avec la cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont refroidis. • Utilisez le lèchefrite et la grille de rôtissage fournis avec la cuisinière. • Voyez <i>Utilisation du four</i>. • Voyez les <i>Directives d'installation</i>.
La température du four est trop ou pas assez élevée	<ul style="list-style-type: none"> • Le thermostat du four doit être ajusté. 	<ul style="list-style-type: none"> • Voyez <i>Ajustement du thermostat du four</i>.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	<ul style="list-style-type: none"> • La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant. • Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché. • Les commandes du four ne sont pas bien réglées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre. • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Voyez <i>Horloge et minuterie</i>.
La lampe du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • L'ampoule est dévissée ou défectueuse. • La fiche de la cuisinière n'est pas bien enfoncée dans la prise de courant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Resserrez ou remplacez l'ampoule. • Assurez-vous que la fiche est bien enfoncée dans une prise de courant sous tension et mise à la terre.
L'autonettoyage du four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La température du four est trop élevée pour régler l'autonettoyage. • Les commandes du four ne sont pas bien réglées 	<ul style="list-style-type: none"> • Laissez la cuisinière refroidir à la température de la pièce et réglez les commandes de nouveau. • Voyez <i>Autonettoyage du four</i>.
Son de grésillement, d'éclatement	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit du son du métal qui chauffe ou se refroidit lors de la cuisson ou de l'autonettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal.
Fumée excessive	<ul style="list-style-type: none"> • Saletés excessives. • Cela est normal quand le four est neuf et disparaît avec le temps. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyez sur CLEAR/OFF. Ouvrez les fenêtres pour aérer la pièce. Attendez que le témoin LOCKED DOOR s'éteigne. Essuyez la saleté excédentaire et refaites l'autonettoyage. • Afin d'accélérer le processus, faites un autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez <i>Autonettoyage du four</i>.

AVANT DE FAIRE UN APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Causes possibles	Solutions
La porte du four n'ouvre pas après l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> Le four est trop chaud. 	<ul style="list-style-type: none"> Laissez la température du four s'abaisser sous la température de verrouillage.
Le four n'est pas propre après l'autonettoyage	<ul style="list-style-type: none"> Les commandes du four sont mal réglées. Le four était très sale. 	<ul style="list-style-type: none"> Voyez <i>Autonettoyage du four</i>. Nettoyez les gros déversements avant de faire l'autonettoyage. Les fours très sales nécessiteront un deuxième autonettoyage ou un cycle de plus longue durée.
« LOCK DOOR » clignote à l'affichage.	<ul style="list-style-type: none"> Le cycle d'autonettoyage a été choisi mais la porte du four n'est pas fermée. 	<ul style="list-style-type: none"> Fermez la porte du four.
LOCKED DOOR s'allume quand vous voulez faire de la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> La porte du four est verrouillée parce que la température dans le four n'est pas inférieure à la température de verrouillage. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur CLEAR/OFF. Laissez le four refroidir.
« F – et un chiffre ou une lettre » clignote à l'affichage	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un code d'erreur de fonction. Si le code de fonction réapparaît. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur CLEAR/OFF. Laissez le four refroidir une heure. Réutilisez le four. Coupez le courant à la cuisinière pendant 5 minutes puis remettez le courant. Si le code d'erreur réapparaît, faites un appel au service après-vente.
Les grilles du four glissent difficilement	<ul style="list-style-type: none"> Les grilles nickelées (le cas échéant) ont été nettoyées par autonettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> Appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un essuie-tout et essuyez les rebords des grilles. N'utilisez pas Pam® ni d'autres lubrifiants en aérosol.
« Probe » s'affiche (modèles à convection)	<ul style="list-style-type: none"> Il s'agit d'un rappel qui vous demande d'entrer une température de sonde après avoir connecté la sonde. 	<ul style="list-style-type: none"> Tapez une température pour la sonde.
L'affichage est éteint.	<ul style="list-style-type: none"> Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché. L'horloge est au mode de blocage. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. Voyez <i>Fonctions spéciales du four</i>.
L'affichage clignote.	<ul style="list-style-type: none"> Panne de courant. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez l'horloge de nouveau.
Impossible de faire afficher « SF ».	<ul style="list-style-type: none"> Vous n'appuyez pas correctement sur les touches du four. 	<ul style="list-style-type: none"> Vous devez appuyer simultanément sur BAKE et BROIL HI/LO et les tenir enfoncées pendant 3 secondes.
Panne de courant, l'horloge clignote	<ul style="list-style-type: none"> Panne de courant ou surtension. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez l'horloge de nouveau. Si le four était en usage, vous devez le réinitialiser en appuyant sur CLEAR/OFF, réglant l'horloge et rétablissant toute fonction de cuisson.

AVANT DE FAIRE UN APPEL AU SERVICE APRÈS-VENTE

Problème	Causes possibles	Solutions
Odeur de brûlé ou d'huile provenant des événements	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal quand le four est neuf et disparaît avec le temps. 	<ul style="list-style-type: none"> • Afin d'accélérer le processus, faites un autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez <i>Autonettoyage du four</i>.
Forte odeur	<ul style="list-style-type: none"> • Une odeur provenant de l'isolant autour de l'intérieur du four est normale lors des premières utilisations du four. 	<ul style="list-style-type: none"> • Il s'agit d'une situation temporaire.
Bruit du ventilateur (modèles à convection)	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur de convection se met en marche et s'arrête automatiquement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cela est normal. Le ventilateur de convection fonctionne jusqu'à ce que la fonction se termine ou que la porte soit ouverte.
Le ventilateur de convection ne fonctionne pas (modèles à convection)	<ul style="list-style-type: none"> • La température de préchauffage n'est pas encore atteinte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le ventilateur se met automatiquement en marche une fois la température de préchauffage atteinte.
Le tiroir ne glisse pas bien ou traîne	<ul style="list-style-type: none"> • Le tiroir est mal aligné. • Le tiroir est surchargé ou la charge n'est pas équilibrée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez et refermez le tiroir complètement. Voyez <i>Soin et entretien</i>. • Allégez la charge. Redistribuez le contenu du tiroir.
Le tiroir chauffe-plat ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • Le fusible dans la maison a sauté ou un disjoncteur s'est déclenché. • Le four est au mode d'autonettoyage. • Les commandes sont mal réglées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur. • Attendez que l'autonettoyage prenne fin et que le four refroidisse. • Voyez <i>Tiroir chauffe-plat électrique</i>.
Condensation excessive dans le tiroir	<ul style="list-style-type: none"> • Liquide dans le tiroir. • Aliments non couverts. • Température trop élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez le liquide. • Couvrez les aliments avec un couvercle ou une feuille d'aluminium. • Réduisez la température.
Les aliments sèchent dans le bas du four ou le tiroir chauffe-plat	<ul style="list-style-type: none"> • Échappement d'humidité. • Le tiroir n'est pas complètement fermé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Couvrez les aliments avec un couvercle ou une feuille d'aluminium. • Poussez le tiroir jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

NOTES

**LG ELECTRONICS, INC.
GARANTIE LIMITÉE DE LA CUISINIÈRE À GAZ LG – É.-U.**



LG Electronics Inc. réparera ou remplacera votre produit, à son entière discrétion, s'il présente un défaut de matériau ou de fabrication lors d'une utilisation normale, pendant la période de garantie spécifiée ci-après à compter de la date d'achat originale. La présente garantie limitée est offerte uniquement à l'acheteur initial du produit et en vigueur aux États-Unis seulement.

<p>PÉRIODE DE GARANTIE : MAIN-D'OEUVRE : Un an à compter de la date d'achat initial PIÈCES : Un an à compter de la date d'achat initial</p> <p>CE QUI EST COUVERT : Toute pièce de la cuisinière qui s'avère défectueuse en raison d'un défaut de matériau ou de fabrication. Pendant que la présente garantie complète d'un an est en vigueur, LG fournira aussi gratuitement la main-d'oeuvre et le service sur place pour remplacer la pièce défectueuse.</p>	<p>PRESTATION DE SERVICE : Service à domicile : Veillez conserver la facture datée du détaillant comme attestation de la date d'achat afin de prouver la validité de la garantie et remettez-en une copie au réparateur au moment où le service est fourni.</p> <p>Veillez composer le 1-800-243-0000 et choisir l'option appropriée pour trouver le centre de service autorisé LG le plus près de chez vous.</p> <p>Ou visitez notre site Web au www.lgservice.com.</p>
--	--

LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPLICITE OU IMPLICITE, Y COMPRIS, SANS TOUTEFOIS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONVENANCE À UN USAGE PARTICULIER. SI UNE GARANTIE IMPLICITE EST REQUISE PAR LA LOI, SA PÉRIODE SE LIMITE À CELLE DE LA GARANTIE EXPLICITE SUSMENTIONNÉE. LG NE POURRA ÊTRE TENUE RESPONSABLE D'AUCUN DOMMAGE CONSÉCUTIF, INDIRECT OU ACCESSOIRE, QUEL QU'IL SOIT, Y COMPRIS TOUTE PERTE DE REVENUS OU DE BÉNÉFICES ATTRIBUABLE AU PRODUIT. PUISQUE CERTAINS ÉTATS INTERDISENT DE LIMITER LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE OU D'EXCLURE LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, LES LIMITATIONS PRÉCITÉES POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE NE S'APPLIQUE PAS À CE QUI SUIT :

1. Les visites d'un réparateur pour rectifier l'installation de votre appareil; vous montrer comment l'utiliser; remplacer des fusibles du coffret à fusibles de la maison; rectifier le câblage électrique de la maison ou remplacer les ampoules électriques facilement accessibles de la cuisinière.
2. Les réparations, si votre appareil ne sert pas à l'utilisation normale qu'en ferait un ménage unifamilial.
3. La collecte et la livraison. Votre appareil est conçu pour être réparable à domicile.
4. Les dommages attribuables à un accident, une altération, une mauvaise utilisation, une utilisation abusive, un incendie, une inondation, une mauvaise installation, une catastrophe naturelle, ou à l'utilisation de produits non approuvés par LG Corporation.
5. Les réparations de pièces ou de systèmes imputables à des modifications non autorisées de l'appareil.
6. Le remplacement de pièces ou les coûts de main-d'oeuvre des appareils utilisés à l'extérieur des États-Unis.
7. Tous les coûts de main-d'oeuvre engagés pendant la période de garantie limitée.

La présente garantie est offerte à l'acheteur initial et à tout propriétaire subséquent des produits achetés pour une utilisation à domicile aux États-Unis. En Alaska, la garantie exclut les frais d'expédition et les visites d'un réparateur. Puisque certains États interdisent d'exclure ou de limiter les dommages accessoires ou consécutifs, cette exclusion ou limitation pourrait ne pas s'appliquer. La présente garantie vous confère des droits légaux particuliers, et vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un État à un autre. Pour connaître vos droits légaux, consultez le bureau de la protection des consommateurs de votre localité ou État, ou le bureau du procureur général de votre État.

POUR COMMUNIQUER AVEC LG ELECTRONICS PAR COURRIER :

LG Customer Interactive Center
P. O. Box 240007
201 James Record Road
Huntsville, Alabama 35824
ATTN: CIC

Renseignements sur l'enregistrement du produit

Modèle : _____
Numéro de série : _____
Date d'achat : _____

